ПОДПИСКА: "ПОЧТА РОССИИ" – 60300, "ПРЕССА РОССИИ" И "РОСПЕЧАТЬ" – 18127

ДОБРЫЕ СОВЕТЫ

Твой рецепт нужен всем!

ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ!

Лучшие рецепты наших читателей

всего за 8 рублей

№3 МАРТ 2008



стр. 38

САЛАТ "СВЕТОФОР"
от Рузалии Юсуповой
из Нижневартовска



стр. 25

РУЛЕТ С ФАСОЛЬЮ
от Ольги Абдюшевой
из Новочебоксарска



стр. 58

ТОРТ "ЦЫГАНКА"
от Елены Макеевой
из Уральска



ISSN 1818-6327

Коронное блюдо семьи москвичей Луткиных

ЗАПЕКАНКА ИЗ КАРТОФЕЛЯ С МЯСОМ

стр. 10–11

БОЛЬШАЯ И КРАСИВАЯ ГРУДЬ–ЭТО РЕАЛЬНО!!!

Красивая грудь-это мечта любой женщины, предмет любви и восхищения мужчин. Миостимулятор для груди при помощи биологического электричества увеличит кровообращение, улучшит структуру и обмен веществ в груди. В результате - быстрое увеличение объема, возвращение упругости и пышности груди!!!

Вы сможете:

- увеличить объем и придать груди красивую форму;
- стимулировать лактацию во время кормления грудью;
- приподнять «обвисшую», потерявшую форму грудь;
- продолжить рост груди, заложенный организмом;
- восстановить грудь после беременности;
- избавиться от растяжек;
- доставить незабываемое сексуальное наслаждение в новой форме.

НОВИНКА ГОДА!

Все, что Вам нужно - применять прибор два раза в день по 5-15 минут, и Вы увидите результат уже через 15-30 дней!!! Миостимулятор - единственное средство, препятствующее нарушению гормональной регуляции без внешних воздействий с помощью собственных, имеющихся у женщины гормонов. **С помощью его Вы получите большую, упругую и красивую грудь, независимо от вашего возраста.**



РОСС.CN.АЯ35.С01309

ЗИМНЯЯ СКИДКА!

Цена - ~~1699~~ руб. 1499 руб.
от 2 шт. - ~~1599~~ руб. 1399 руб. за шт.
с оплатой при получении на почте.

ВПЕРВЫЕ СУШИМ БЕЗ ПРОБЛЕМ!

Кому не знакомы духота, грязь, копоть, длительные ожидания во время сушки грибов и ягод на зиму? Кто не мечтал о легкой, не требующей усилий и внимания, заготовки продуктов впрок? Теперь мы можем исполнить ваше желание!

Предлагаем вам легкую (3,5 кг), компактную (305х300 мм) и одновременно вместительную (3 кг) сушилку для любых трав, грибов, ягод, корнеплодов, фруктов, пряностей, и др. Процесс сушки, в отличие от обычного способа, **идет не только быстрее** (от 0.5 ч), **качественнее** (полностью сохраняются вкус и витамины в продукте), но и с дополнительным стерилизующим эффектом, при невысокой температуре (30-70°С) «без поджаривания» (благодаря чему заготовки могут храниться длительное время), и даже не требует утомительного переворачивания продуктов!



РОСС RU.МЕ91.В00791

СОХРАНИМ ЗАПАСЫ БЕЗ ПОТЕРЬ!

ТОВАР СООТВЕТСТВУЕТ ГОСТам!

Цена - 2250 руб. с оплатой при получении.

ЧУДО-СТИРАЛЬНАЯ МАШИНКА НА ЛАДОНИ

ЕЩЕ СОВЕРШЕННЕЕ, КАЧЕСТВЕННЕЕ, НАДЕЖНЕЕ!

- Лидер продаж - суперминиатюрная ультразвуковая машинка, вес менее 500 г.
- Абсолютно бесшумна!
- Перестирает, горы белья в емкостях любого объема.
- Не требует проточной воды!
- Сверхэкономична: потребляет электроэнергии менее 20 Вт!
- Обеспечивает высокое качество стирки любой степени загрязнённости!
- Отстирает любую габаритную одежду (одеяло, зимнюю одежду, ковер)!
- Очистит, продезинфицирует ткань, обновит ее цвет;
- Без механической деформации белья!
- Отправляясь в поездку, на дачу или в деревню - возьмите машинку с собой!

ГАРАНТИЯ 18 МЕСЯЦЕВ



РОСС RU.AE05.B02194

Не оказывает неблагоприятных воздействий. Товар сертифицирован! Соответствует ГОСТам!
Срок службы не менее 10 лет.

Цена с оплатой при получении на почте-1490 руб.При заказе от 2 шт.-цена 1390 руб. за шт.!

А ВЫ ХОТИТЕ ПРОЖИТЬ БОЛЬШЕ 120 ЛЕТ?

Ученые всего мира пытаются найти универсальный и доступный способ омоложения организма и защиты от болезней. Многие из них успешно применяют методики оздоровительного дыхания. На основе огромной научной и практической работы российскому изобретателю В.Фролову удалось разработать новую модель дыхательного тренажера, который позволяет успешно лечить болезни и укреплять здоровье.

ЖИВИ И МОЛОДЕЙ!!!

При использовании тренажера наблюдалось улучшение работы ВСЕХ органов человека! Исчезала седина, начинали расти волосы, повышалась работоспособность, улучшался жизненный тонус, происходило омоложение организма. • Тренажер рекомендован при ишемической болезни сердца, после инфаркта, инсульта, при гипертонии, атеросклерозе, астме, сахарном диабете, язвах ЖКТ, простатите, остеохондрозе, ослабленном иммунитете и т. д. • Всего после 20 минут простых занятий на тренажере Фролова в день в течение 2 месяцев, открывалось «второе» дыхание, возвращалось отличное настроение, здоровый сон, прекрасное самочувствие. • «Дыхательный тренажер Фролова» рекомендован Минздравом РФ для применения в клинической практике как медицинский прибор. Он настолько прост в применении, что им могут пользоваться даже дети дошкольного возраста.

РОСС RU.АЯ79.В55603



ТОВАР XXI ВЕКА

Перед применением ознакомьтесь с инструкцией и противопоказаниями.

Цена с оплатой при получении на почте - 995 руб., при заказе от 2 шт.- цена 920 руб. за шт.

ПОХУДЕЙ ЗА 50 МИНУТ!

ОСТЕРЕГАЙТЕСЬ ДЕШЕВЫХ ПОДДЕЛОК!



ДИЕТА И САНТИМЕТР В ПОДАРОК!

Вы хотите моментально сбросить лишний вес и избавиться от лишсантиметров? Предлагаем идеальное решение для области живота, талии, бедер-удивительный пояс **«Velform Сауна Белт»**, представляющее собой удобную портативную сауну. Всего за 50 минут «Velform Сауна Белт» позволит вам уменьшить свою талию на 2 сантиметра!!!

«Velform Сауна Белт»:

- **сделает Вашу кожу гладкой и эластичной!**
- признан самым здоровым способом сбросить лишний вес!
- **способствует выведению** шлаков и токсинов!
- применяется как отличное средство **для снятия боли и прогрева поясницы!**
- **абсолютно безвреден,** и может использоваться людьми любого возраста и пола.
- **сделан** из высококачественных материалов.

Результат Вы заметите сразу: стройную фигуру и прекрасное настроение!!! И всем Вы будете обязаны только одному - **поясу «Velform Сауна Белт»!**

РОСС CN.АИ32.А01500

Цена -1695 руб.с оплатой при получении на почте, при заказе от 2 шт. цена - 1495 руб. за шт.



ПРОВЕРЬТЕ НАЛИЧИЕ НАДПИСИ VELFORM!

+ ИДЕАЛЬНАЯ ФИГУРА-ЭТО ВОЗМОЖНО!



Вы бы хотели стать стройнее сразу на один, два или целых три размера? Теперь вы сделаете это безо всяких хлопот!!! Утягивающие шорты Силуэт Слим-энд-Лифт **придадут безупречную форму Вашему телу!!!**

От линии бюста до колен **они подтянут все ненужные складки,** не причинив при этом ни малейшего неудобства:

- **двойная ребристая вставка** идеально подтянет Ваши ягодицы, не сделав их плоскими!
- **специальные полоски поддержат** не только внешнюю часть бедра, но и внутреннюю!
- **треугольные вставки избавят от складок,** образующихся ниже бюстгальтера, сделают живот плоским и крепким!
- **только в этих шортах есть невидимый** силуэт-пояс, благодаря которому они сидят **удобно и надежно!**

Заказав у нас, Вы получите сразу 2 шорт: бежевые (1 шт.) и черные (1 шт.) Просто измерьте окружность бедер и укажите Ваш размер:



S=71-86см,
M=78-92 см,
L=83-101 см,
XL= 89-110 см,
XXL=103-124 см,
XXXL=148-158 см,
XXXXL=159-170 см.

№ РОС.CN.АЮ46.В00516

ПРИДАЙ ТЕЛУ ИЗЯЩНЫЕ ФОРМЫ

Цена с оплатой при получении на почте За 1 комплект - 1190 руб.; При заказе от 2 комплектов - 990 руб. за 1 комплект

SUPER предложение

ЗАКАЖИ ПОЯС И ШОРТЫ ПО СУПЕРЦЕНЕ 2485, (ЭКОНОМИЯ 400 РУБ.)

КОНФИДЕНЦИАЛЬНОСТЬ ДОСТАВКИ ГАРАНТИРОВАНА!

ПОКУПАЯ У НАС, ВЫ ЗАЩИЩЕНЫ ОТ ПОДДЕЛОК!

Сделать заказ на товары вы можете по тел.: 8-800-2000-820 (звонок по России БЕСПЛАТНЫЙ); 8(8332) 40-98-05, 57-31-24.
Или написав по адресу: 610052, г.Киров, а/я 30, отдел 53.
Теперь и для жителей Украины: 8-067-67-666-77
Дополнительный почтовый сбор 6% от стоимости товара.

На правах рекламы

www.ksin.ru

ДОСТАВКА ПО РОССИИ БЕСПЛАТНО!

ОГРН 1074345028010
ООО «Мир комфорта»,
г.Киров, ул.Попова,61, отдел 53

ЧИТАЙ В ЭТОМ НОМЕРЕ:



с. 17



с. 26



с. 57

Темы с обложки выделены цветом

Призы и конкурсы

Следующий номер журнала выйдет 3 апреля. Как всегда, он будет составлен из писем наших читателей-кулинаров. Присылай и ты рецепт и фото по адресу: 127521, Москва, а/я 60, "Люблю готовить!". В письме расскажи немного о себе и обязательно укажи свои паспортные данные, адрес с индексом, телефон, дату рождения и конкурсную рубрику. Авторов всех опубликованных рецептов ждет денежный приз — 500 рублей. Когда ты получишь его почтовым переводом, пожалуйста, напиши об этом в редакцию или сообщи нам по электронной почте:gotovte@burda.ru

ПРОВЕРЕНО ЛГ РЕДАКЦИЕЙ — Печать означает, что блюдо приготовлено редакцией по рецепту читателя.



Сотрудник редакции опытный шеф-повар Ирина Жукова

Весна пришла!

Ну вот и дождались весны! В этом году ее приход совпал с Масленицей, одним из самых веселых народных праздников. На Масленицу принято печь блины и ходить в гости. Лучшее угощение, чем блины, трудно придумать! Можно приготовить блины на пиве, как Надежда Игнатьева, или сделать блинные мешочки по рецепту Оксаны Шатуновой, и благодарность родных и друзей вам обеспечена! На Масленой неделе нас ждет еще один праздник — 8 Марта. Хотелось бы, чтобы наши мужчины и дети побаловали своих любимых и мам — приготовили что-то особенное, например аппетитный паприкаш с креветками по рецепту Ильшата Гайнанова. Угощайте и угощайтесь!

Ждем от вас новых писем с рецептами и фотографиями. Спасибо всем!



Для всей семьи радость!

Мне 24 года, я работаю и учусь. Времени на семью остается не так много, а так хочется побаловать домашних чем-нибудь вкусненьким. Хочу поделиться с вами рецептом очень вкусных блинчиков.

Надежда Игнатьева, г. Москва

Кружевные блинчики на пиве

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 стакан просеянной муки высшего сорта
- 1 стакан молока 3,5-процентной жирности
- 1 стакан светлого пива
- 2 яйца
- 2 ст. л. растительного масла
- 1 ч. л. сахара
- щепотка соли
- растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Молоко, пиво соединить и взбить до образования пены. Вбить 2 яйца, добавить сахар и соль. Тщательно перемешать.

2. В полученную массу аккуратно всыпать просеянную муку и перемешать. Добавить 2 ст. л. растительного масла. И вновь хорошо перемешать.

3. На сковороде раскалить растительное масло. Блинчики обжарить с двух сторон до золотистого цвета.

Надежда советует

- **Если тесто получилось густое, влейте в него немного молока или пива и добавьте немного растительного масла.**
- **Жарить блинчики лучше на растительном масле без запаха.**

КОНКУРС!



Май — это первая зелень и овощи. Готовишь из них салаты, варишь супы? Пришли нам рецепты вместе с фото. Посмотри и заполни купон на с. 66. За публикацию получишь приз 500 руб.





Анастасия Самойлова, г. Москва. **Это блюдо можно есть как в горячем, так и в холодном виде.**

Куриное рагу с грибами в слоеном тесте

ПОНАДОБИТСЯ

● 400 г куриного филе; 1 болгарский перец; 1 луковица; 4 шампиньона; 200 мл сливок; 3 ст. л. растит. масла; 1 яйцо; 400 г покупного слоен. теста; зелень, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Филе нарезать, поперчить и обжарить. Лук нарезать полукольцами, перец — соломкой. Овощи добавить к куриному мясу, тушить 5 мин, влить сливки и тушить 20 мин.

2. Тесто выложить в форму, смазанную маслом. В середину положить начинку, соединить края теста так, чтобы начинка была закрыта. Верх смазать яйцом. Выпекать в нагретой до 200°С духовке 25–30 мин.

Блинчики с дырочками

Елена Дерягина, г. Ивантеевка



ПОНАДОБИТСЯ

● 0,5 л молока; 2 яйца; 0,5 л кипяченой воды; 2 ч. л. соли; 600 г муки; 1 ч. л. соды; 5 ст. л. раст. масла; 5 ст. л. сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Молоко, воду подогреть в кастрюле. Снять с огня, вбить яйца, добавить сахар, соль, муку. Взбить миксером. В конце всыпать соду и влить масло. Все еще раз взбить миксером.

2. Сухую сковороду сильно накалить на огне. Для первого блина добавить 1 ст. л. масла. Блины жарить с двух сторон до подрумянивания.

Пицца "Времена года"



Елена Морозова, г. Москва. **Мужу нравится, когда в пицце мало теста и много мяса.**

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 3 стак. муки; 200 г маргарина; 1 стак. воды; 1 ч. л. сахара; 1 ч. л. соли

● **Для соуса:** 2 луковицы; 1 тертая морковь; 3 помидора; 1 ст. л. томата-пасты; орегано; соль; перец; специи; сахар; раст. масло

● **Для начинки:** 400 г мясного фарша; 100 г ветчины; 100 г колбасы; 400 г тертого сыра; 4 соленых огурца; 2 помидора

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить тесто и убрать в холодильник на 1 ч.

2. Приготовить соус. Жарить на раст. масле нарезанные лук, помидоры, морковь 10 мин. Добавить орегано, перец, специи, томат-пасту, соль, сахар, влить воды, тушить без крышки 15 мин.

3. Сделать начинку. Фарш обжарить. Тесто выложить на противень. Смазать соусом. Фарш выложить сектором на 1/3 поверхности теста. Нарезанные ветчину и колбасу также секторами. Сверху кружки огурцов, затем сыр и кружки помидоров, посолить. Выпекать 40 мин в духовке при 200°С.

Мясо в ягодном компоте



Марина Владимова, г. С.-Петербург. **Как-то купила жесткую говядину для азу. Вспомнила, как мама учила, что антоновка смягчает мясо во время тушения. Антоновских яблок под рукой не нашлось, воспользовалась тем, что было в доме. Получилось мягкое, вкуснейшее тушеное мясо.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг говядины; 1 луковица; 200 мл хлебного кваса; 0,5 л компота (малина с красной смородиной); соль; перец; раст. масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо нарезать средними кусочками, обжарить на масле до румяной корочки. Лук нарезать и также обжарить на масле.

2. Лук и мясо переложить на дно гусятницы. Залить блюдо хлебным квасом и водой так, чтобы мясо было полностью покрыто.

3. Тушить на медленном огне 1 ч. В конце приготовления добавить соль, перец, ягодный компот. Тушить еще 15–20 мин. Приятного аппетита!



Лидия Орлова, г. Орехово-Зуево. **Мои домочадцы любят тыкву и на гарнир, и как самостоятельное блюдо, и как прекрасную добавку к кашам, овощным рагу.**

Свиные рулетики с тыквенным гарниром

ПОНАДОБИТСЯ

● **на 2 порции:** 0,5 кг постной свинины; 200 г шампиньонов; 1 луковица; 100 мл растит. масла; 0,5 кг тыквы; 3 ст. л. муки; 50 г майонеза; 50 г сметаны; 100 мл воды; соль; перец; специи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Свинину нарезать на куски, отбить и замариновать в масле и специях на 1–2 ч, поставить в холодильник. Грибы натереть на крупной терке. Нарезанный лук и грибы обжарить. На свинину выложить грибы с луком, скатать в рулетики, обвалять в муке и обжарить.

2. Приготовить соус. Майонез, сметану, муку и соль развести в воде. Вылить в сковороду со свиными рулетиками. Тушить 3–5 мин.

3. Приготовить гарнир. Кубики тыквы посолить, поперчить, пересыпать мукой и обжарить. Рулетики подавать с гарниром.

Печень со сметаной

Виктория Сергеева, г. Нальчик. **Это любимое блюдо моего мужа Сергея.**



ПОНАДОБИТСЯ

- 0,5 кг печени
- 4 луковицы
- 200 г сметаны
- 1 ст. л. муки
- соль, перец
- раст. масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Печень нарезать соломкой. Лук измельчить. Печень и лук соединить, посолить и обжарить на масле.

2. Обжаренные печень и лук залить сметаной (если она густая, можно немного развести водой), сверху блюдо аккуратно посыпать мукой и тушить на медленном огне в течение 20 мин.

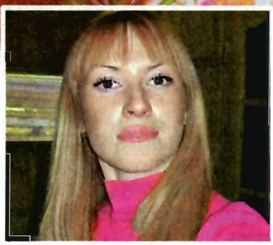
Котлетки по-албански



Здравствуйте, уважаемая редакция! Спасибо всем огромное за журнал. Мне уже 70 лет, очень люблю готовить. Люблю угощать соседей и давать им свои рецепты. Многие придумываю сама. Предлагаю рецепт вкусных котлет: 0,5 кг мяса и немного сала нужно пропустить через мясорубку, добавить 2 яйца, 4 ст. л. крахмала, 150 г майонеза, 3 мелко нарезанных луковицы, соль и перец. Хорошо перемешать и поставить на 2 часа в холодильник. Котлетную массу нужно ложкой выкладывать на разогретую сковороду с маслом. Я беру фарш мокрой рукой и сразу выкладываю на сковородку.

Нина Семеновна Зубкова,
г. Миллерово,
Ростовская обл.





Мария Ясинская, г. С.-Петербург. **Приятного аппетита!**

Томатный суп с копченостями

ПОНАДОБИТСЯ

- 0,5 кг копченых свиных ребер; 1 луковица; 1 морковь; 0,5 кг фарша; 2 стак. вареного риса; томаты в собств. соку (1 л); 1 банка зеленого горошка; 2 свежих помидора; 5 зубчиков чеснока; 2 ст. л. томатной пасты; 0,5 лимона; специи; соль; зелень; сметана; майонез

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Ребра довести до кипения, положить нарезанные лук и морковь. Варить 1 ч. Мясо с ребер нарезать соломкой. Зелень, чеснок измельчить. В фарш добавить зелень, соль, специи, перемешать и сформовать фрикадельки.

2. Бульон довести до кипения, положить фрикадельки, как всплывут, добавить томатпасту, дольки помидоров, мясо, помидоры в собств. соку, рис, специи, соль, сок 0,5 лимона, горошек. Довести до кипения, снять с огня. Заправить зеленью, чесноком. Майонез, сметану смешать и подать к супу.

Запеканка с фаршем и грибами



Елизавета Перевалова, г. Златоуст. **Очень просто, быстро и вкусно.**

ПОНАДОБИТСЯ

- 0,5 кг домашнего фарша (свинина + говядина)
- 250 г консервированных шампиньонов
- 1 кг картофеля
- 200 г майонеза
- 100 г сыра
- соль, перец по вкусу
- растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель очистить и нарезать кружочками, грибы — ломтиками. Сыр натереть на средней терке.

2. Сковороду смазать маслом, выложить на нее фарш, сверху — грибы и картофель. Посолить, поперчить.

3. Запеканку залить майонезом, сверху посыпать тертым сыром.

4. Запекать в предварительно нагретой до температуры 200°С духовке в течение 30–40 мин.

Елизавета советует

- **Сыр можно не тереть, а нарезать тонкими пластинами и выложить их на слой майонеза.**



Время приготовления: 50 мин
Количество порций: 4–12

Оксана Шатунова, г. Казань. **Посылаю очень красивый, простой и безумно вкусный рецепт блинчиков.**

Блинчики "Мешочек с сюрпризом"

ПОНАДОБИТСЯ

- **Для теста:** 3 яйца; 1 стак. муки; 1 ч. л. сахара; 2 стак. молока; соль; раст. масло
- **Для начинки:** 500 г мясного фарша; 1–2 луковицы; 2 ст. л. раст. масла; соль по вкусу
- **Для украшения:** 10–12 шт. простых сушек; свежая зелень петрушки; сметана

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Взбить яйца с сахаром. Продолжая взбивать, добавить молоко, муку, соль. Замесить блинное тесто. Дать постоять 10 мин. Испечь тонкие блинчики.

2. Приготовить начинку. Луковицы очистить, мелко нарезать. Обжарить на сковороде с растительным маслом. Добавить к луку мясной фарш, налить немного горячей воды, тушить 15 мин до готовности фарша.

3. На каждый блинчик выложить горку мясного фарша. Собрать края блинчика вверх, придав форму мешочка. Вместо завязки мешочка использовать сушку, продев сквозь нее края блинчика.

4. Блинные мешочки выложить на смазанный маслом противень. Запекать в духовке 5–7 мин при 200°С.

5. Выложить мешочки на тарелку со свежей зеленью петрушки. Рядом положить горку жирной сметаны. Подавать в горячем виде.

Фото: О. Кулагин (2)

Ирина Жукова советует

- **Чтобы тесто не прилипало к сковороде, в него нужно добавить 1–2 ст. л. растительного масла.**
- **Если тесто получилось жидким, добавьте муки.**
- **Густое тесто нужно разбавить горячей водой или теплым молоком и хорошо размешать.**
- **Начинка для мешочков может быть любая, какая есть под рукой: мясной фарш можно заменить жареными грибами с луком, картофельным пюре с зеленью, жареной капустой с вареными яйцами.**



Елена Шайдуко, г. Аткарск. **В моей семье хранят старинные рецепты. Такой пирог раньше готовили на свадьбу.**

Курник со сложной начинкой

ПОНАДОБИТСЯ

- **Для теста:** 2,5 стак. муки; 100 г слив. масла; 1 желток; 1/3 стак. воды; 0,5 ч. л. соли
- **Для начинки:** 1 стак. риса; 2 луковицы; 200 г свежих белых грибов; 5 яиц; 50 г слив. масла; 1 курица (весом 1 кг); зелень укропа, соль, перец по вкусу; 2 ст. л. молотых сухарей; 1 яйцо для смазки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить тесто из всех ингредиентов. Разделить тесто на две неравные части. Раскатать лепешки толщиной 1 см. Положить большую лепешку в круглую, смазанную слив. маслом, форму. Распределить тесто по бортикам.

2. Приготовить начинку. Курицу отварить, отделить мясо, порубить средними кусками. Яйца сварить вкрутую, порубить. Рис отварить. Лук нарезать, обжарить на слив. масле. Смешать лук с рисом. Грибы отварить, нарезать, посолить, добавить 1 ст. л. слив. масла, укроп, перемешать.

3. Выкладывать начинку пирога на большую лепешку слоями: рис с луком (в форме горки) – грибы – мясо курицы – яйца. Накрыть меньшей лепешкой, края лепешек соединить и защепить. Пирог должен быть круглым с выпуклым верхом. Смазать верх яйцом, посыпать сухарями. Посередине сделать ножом круглое отверстие. Налить внутрь 0,5 стак. воды.

4. Выпекать 45 мин в нагретой до 200°С духовке. Выложить на блюдо, нарезать и подавать горячим. Вкус и аромат потрясающие!

Ирина Жукова советует

- **Белые грибы можно заменить любыми свежими или сушеными грибами или шампиньонами.**
- **При необходимости через 30 мин подлейте воды внутрь пирога.**
- **Чтобы пирог не подгорел, поставьте на нижнюю решетку миску с водой.**



Сюрприз для мамы

В гости к семье Луткиных мы отправились по приглашению сильной половины. Папа Руслан и сын Данила захотели сделать сюрприз для мамы Светланы накануне 8 Марта и прислали в редакцию электронное письмо с фотографиями. "А ваша мама не испугается?"— спросили мы по телефону. "Нет, она у нас смелая! " — заверил шестилетний Данилка. Папа подтвердил слова сына.

И вот в назначенный день мы приехали в один из старых районов Москвы недалеко от метро "Академическая". Дверь нам открыл Руслан, за ним прыгал от нетерпения Данилка. "А где же мама?" — спросили мы. "Наряжается!" — сказал Данила. Услышав шум, из комнаты вышла Светлана при полном параде: "Проходите, проходите! Гостям мы всегда рады". Как выяснилось, накануне Данилка не выдержал и рассказал ей про сюрприз.

Пока муж заканчивал последние приготовления на кухне, Света показала нам квартиру, которую они снимают. Света и Руслан работают менеджерами, загружены сильно. Они и познакомились на работе."У меня идеальный муж, — говорит Светлана с улыбкой. — Он любит устраивать приятные сюрпризы".

Данилка ходит в детсад рядом с домом и в подготовительную школу. Он пригласил нас поиграть на своем компьютере. Но поиграть не успели — хозяин дома позвал всех к столу. На кухне аппетитно пахло мясом и блинами. В центре стола красовалось что-то необычное, похожее на торт, но явно не сладкое. А вокруг — салатники с домашними соленьями, блюдо с картофелем, фаршированным маринованными грибочками, и гора румяных блинчиков на тарелке. "Наша мама — не сладкоежка, и мы испекли мясной торт", — сказал Данилка. Света пояснила: "Попросту говоря, это мясная запеканка



С призом от редакции

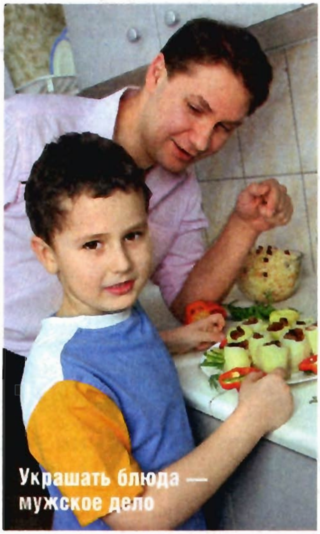
с картофелем и помидорами. Обычно ее делаю я, а тут мои мужчины постарались. Я лишь немного блинков напекла, ведь скоро Масленица! А домашние соленья — дары наших бабушек".

Мы попробовали всего понемногу и расспросили хозяев об их предпочтениях в еде. Про Данилку и так было ясно: он сразу принялся за блины.

Света и Руслан во вкусах схожи: любят мясо и рыбу, грибы, пельмени и селедку под шубой. На завтрак все семейство обычно кушает каши. Из полуфабрикатов они тоже готовят, в основном пельмени и куриные котлетки. Их поджарить может даже Данилка. В холодильнике — запас мороженых грибов, которые сами осенью собирали.

Семейный обед устраивают лишь в выходные, и Светлана обязательно варит суп или борщ, делает салат из креветок, запекает или тушит мясо или жарит ленивые голубцы. Муж всегда помогает, чистит и режет овощи. Готовить он умеет, но чаще это делает Светлана. А еще в выходные дни вся семья ходит на каток. "А картошку кто фаршировал?" — спросили мы. Оказалось, что идею подал Руслан, а делали вместе с Данилкой. Сварили картофель в мундире, очистили, ножом придали форму бочонков и начинили. Мы записали все рецепты, включая блины. Настала пора прощаться, и тут Данилка достал из холодильника "секретное оружие" — торт и сказал: "А мы с папой сладкоежки!" Но времени пробовать сладкое уже не было. Мы попрощались и вручили хозяевам приз от редакции — современный кухонный комбайн.

В гостях побывали редактор Наталья Колесникова и фотограф Дмитрий Позднухов



Украшать блюда — мужское дело



Что может быть вкуснее маминых блинов!

Запеканка из картофеля с мясом

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг картофеля; 1 кг мясного фарша; 2–3 луковицы; 2 зубчика чеснока; 2 яйца, 0,5 стак. сливок;1 пучок петрушки; молотый красный и черный перец; сушеная приправа для мяса; 2 ст. л. олив. масла; 0,5 кг помидоров; 100 г сыра; соль; раст. масло; оливки



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель сварить в кожуре. Очистить, нарезать кружочками. Лук и чеснок очистить, мелко нарезать. Зелень помыть, порубить. Помидоры помыть, нарезать кружочками. Сыр натереть.

2. В мясной фарш добавить яйца, сливки, зелень, лук, чеснок, приправы, соль, перец, перемешать.

3. В разъемную форму для торта, смазанную раст. маслом, выложить слой картофеля, посолить. Сбрызнуть оливк. маслом. Выложить мясной фарш, накрыть слоем катофеля. Сбрызнуть оливк. маслом. Запекать в нагретой до 200° С духовке 45 мин.

4. Достать запеканку из духовки, сверху выложить помидоры, посыпать тертым сыром. Печь еще 15–20 мин. Украсить оливками и рубленой зеленью.

ПРИГЛАСИТЕ НАС К СЕБЕ!

Хочешь увидеть свою семью на нашей обложке? Пришли нам приглашение в письме вместе с рассказом о себе и своих близких, о ваших любимых блюдах.

Не забудь заполнить купон на с. 66. Приглашение пошли по адресу: 127521, Москва, а/я 60, "Люблю готовить!". Мы приедем с подарком!



Ешьте на здоровье!

Мое хобби — готовить! Я готовлю с огромным удовольствием для своей семьи и хочу порадовать вас своим необыкновенным рецептом!

Инна Азнабаева, г. С.-Петербург

Пирог с капустой "Нежность"

ПОНАДОБИТСЯ:

Для теста:

● 200 г сметаны; 200 г майонеза; 200 г муки; 1 ч. л. сахара; 1 пакетик разрыхлителя; 3 яйца; маргарин для выпекания

Для начинки:

● 300 г капусты; 3 яйца; 1 луковица; растительное масло для тушения; соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца взбить, добавить сметану, майонез, муку, сахар, разрыхлитель и хорошо вымесить.

2. Приготовить начинку. Капусту, лук нарезать, посолить по вкусу и потушить на растительном масле. Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко нарезать. Капусту и лук соединить с яйцами и перемешать.

3. Противень смазать маргарином, вылить на него половину теста. Затем равномерно выложить начинку. Сверху залить оставшимся тестом.

4. Поставить в предварительно нагретую до температуры 200°С духовку. Выпекать пирог в течение 15–20 мин.

Инна советует

● **Нашинкованную капусту нужно посолить, помять руками — в этом случае время ее приготовления сократится.**

● **Когда капуста потушится до полуготовности, добавьте в нее кусочек сливочного масла.**

КОНКУРС!



Тема майского номера — салаты из овощей. Присылай свои любимые рецепты вместе с фото. Посмотри и заполни купон, который ты найдешь на с. 66. За публикацию получишь от нас 500 руб.

Пришли свое письмо с рассказом о себе, фотографией, рецептом и снимком блюда



Татьяна Липинская, г. Лида, Гродненская обл.
Салат получился экспромтом из продуктов, оказавшихся под руками, но мужу очень понравился.

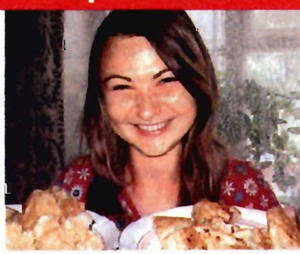
Салат "Клюквенный взрыв"

ПОНАДОБИТСЯ
● 1 стакан вареного риса; 200–250 г шампиньонов; 2 средние моркови; 2 луковицы; 0,5 стакана клюквы; майонез по вкусу; растительное масло для жарки; зелень петрушки для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
1. Морковь натереть на крупной терке, лук нарезать. Овощи соединить и спассеровать на растительном масле. Грибы мелко нарезать, затем обжарить.
2. Рис, грибы, морковь с луком, клюкву соединить, заправить майонезом и перемешать. Немного клюквы и грибов оставить.
3. Салат выложить на блюдо, украсить веточками петрушки, грибами и клюквой.

Цветная капуста в кляре

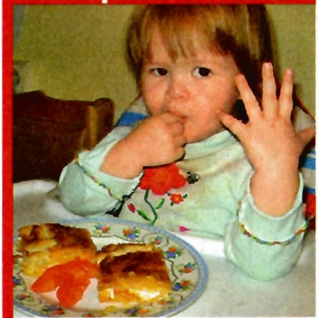
Анна Мишукова, г. Елец.
Делюсь рецептом любимого блюда.



ПОНАДОБИТСЯ
● 1 кочан цветной капусты; 0,5 стак. молока; 6 яиц; 1 стак. муки; 1 стак. раст. масла; соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
1. Кочан помыть и разобрать на соцветия. Отварить до готовности в воде, смешанной с молоком. Капусту откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь. Яйца, соль соединить с мукой и взбить миксером до консистенции сметаны.
2. Каждое соцветие обмакнуть в кляр и обжарить со всех сторон до готовности в большом количестве растительного масла.

Пирог с помидорами и сыром



Юлия Шиматольскене, г. Мытищи.
Мой муж не очень любит мясо. И мне часто приходится идти на некоторые хитрости. Этот пирог частенько меня выручает. На фото — моя дочка.

ПОНАДОБИТСЯ
● 400 г готового дрожжевого теста; 2 моркови; 2 луковицы; 2 плавленых сырка; 2 помидора; растит. масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
1. Лук мелко нарезать, морковь натереть на крупной терке. Лук и морковь вместе спассеровать на растительном масле до золотистого цвета. Помидоры нарезать кружочками. Сыр нарезать тонкими пластинами.
2. Тесто разделить на 2 части. Одну часть раскатать по размеру формы для выпекания или противня и выложить.
3. На тесто положить морковь с луком, потом помидоры, затем пластинки плавленого сыра.
4. Вторую часть теста раскатать и накрыть пирог. Края пирога защепить.
5. Выпекать в нагретой до 180°C духовке 30 мин. Вкусно и просто.

Сырный пирог со сметаной



Надежда Фадеева, г. Мценск. **Приготовьте этот сырный пирог.**

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 130 г маргарина; 150 г сметаны; 2 стак. муки; 1 ч. л. соды; 0,5 ч. л. соли; растительное масло

● **Для начинки:** 100 г плавл. сыра; 2 луковицы; 2 ст. л. слив. масла; 2 яйца; соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Муку, кусочки маргарина, соль растирать руками, добавляя сметану и соду. Из теста скатать шар и убрать в холодильник на 40 мин.

2. **Сделать начинку.** Сыр натереть на крупной терке, луковицы нарезать. Лук посолить, поперчить и обжарить на слив. масле. Сыр, лук соединить, вбить яйца и перемешать.

3. Разделить тесто на 2 части. Одну раскатать и выложить в форму, сформовать бортики. Положить начинку, накрыть 2-й раскатанной частью теста, защепить края. Выпекать в духовке при 180°С 30 мин.



Ирина Кирьянова, г. Саров. **Это наш любимый салат. Думаю, он понравится всем читателям.**

Салат "Баклажановый рай"

ПОНАДОБИТСЯ

● 2 баклажана; 2 луковицы; 3 моркови; 1 зубчик чеснока; 3 помидора; майонез, соль по вкусу; зелень для украшения; растит. масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Баклажаны нарезать кружочками, обдать кипятком, посолить и обжарить на растительном масле.

2. Чеснок измельчить, лук нарезать полукольцами, немного посолить и обжарить до золотистого цвета. Морковь натереть на мелкой терке, помидоры нарезать тонкими кружочками.

3. Салат выкладывать слоями. **1-й слой** — баклажаны, посыпанные чесноком, **2-й слой** — лук, **3-й слой** — морковь, **4-й слой** — майонез, **5-й слой** — помидоры, **6-й слой** — майонез. Салат посыпать рубленой зеленью петрушки и подать к столу.

Тыквенный десерт с медом



Елена Скумина, г. Петровск, Саратовская обл. **Все, кто пробовал мои блюда, говорят, что у меня неплохо получается. Надеюсь, что рецепт этого полезного и витаминного блюда придется кому-нибудь по вкусу.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 0,5 кг тыквы; 3 ст. л. меда; 100 г изюма; 50 г кураги; молотая корица по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Тыкву очистить от кожуры и семян, мякоть нарезать кубиками со стороной 2 см. Изюм и курагу помыть.

2. В чугунный горшок аккуратно выложить слоями: тыква – изюм – курага – мед. Слои повторять, пока не закончатся продукты. Сверху посыпать корицей.

3. Горшок поставить в предварительно нагретую до 200°С духовку. Запекать в течение 30–40 мин.

Пончики с секретом

Здравствуйте! Про ваш журнал я узнала совсем недавно, но сразу поняла, что это замечательное подспорье. Я сама придумываю рецепты, надеюсь с помощью вашего журнала удивить всех. Предлагаю картофель "Пончики с секретом". Понадобится: 0,5 кг отварного картофеля; 2 яйца; 2 ст. л. сметаны; 100 г муки; молотый перец по вкусу; 10 г дрожжей. Картофель нужно пропустить через мясорубку, добавить разведенные в воде дрожжи, соль, перец, яйца и муку. Замесить тесто, сформовать шарики. В середину положить любую начинку. Нам нравится кусочек масла с зеленью. Шарик защепить, запанировать в сухарях и обжарить во фритюре. Отличный и необычный гарнир! К нему можно сделать соус: перемешать 250 г жирной сметаны, зелень укропа, соль, сок лимона, сахар.

Наталья Колесникова, г. Тольятти



Светлана Дурнова, г. Кимры. **Я благодарю читательницу Т. Зотову за рецепт блюда "Космическое рагу" — просто супер!**

Картофельный пирог с грибами и луком

ПОНАДОБИТСЯ

● 10 средних картофелин; 1 яйцо; 2 ст. л. сливочного масла; 0,5 стакана сметаны

● **Для грибного фарша:** 0,5 кг шампиньонов; 2 луковицы; 2 ст. л. сметаны; растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель очистить, отварить и размять. Добавить яйцо, масло, сметану, посолить и перемешать.

2. Приготовить фарш. Грибы, лук нарезать и вместе обжарить.

3. На сковороду выложить картофельное пюре. Немного пюре оставить для украшения. В середину картофельного пюре выложить грибной фарш. По краям с помощью кулинарного шприца сделать рисунок из пюре.

4. Запекать в предварительно нагретой до 200°С духовке до золотистого цвета.

Макароны с морепродуктами



Екатерина Будакина, г. Клин. **Мой муж обожает макароны, была бы его воля, он их ел бы каждый день на завтрак, обед и ужин. На фото наша дочка Дашенька.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 450 г макарон (перья, ушки, бантики); 400 г смеси (мидии, креветки); 1 луковица; 2 зубчика чеснока; пучок зеленого лука; 4 ст. л. оливкового масла; 100 мл белого сухого вина; 1 стакан сливок; 1 ст. л. соли; приправа "4 перца" по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Макароны отварить в подсоленной воде до полуготовности, откинуть на дуршлаг. Добавить в макароны 2 ст. л. масла, перемешать и накрыть крышкой.

2. Луковицу и чеснок мелко нарезать. В большой сковороде разогреть оставшееся масло, чуть обжарить лук и чеснок, затем добавить очищенные морепродукты и жарить еще 5 мин.

3. Посыпать рубленым зеленым луком, влить вино и жарить 2 мин. Затем влить в сковороду сливки и готовить еще 2 мин, приправить и тушить 5 мин.

4. В сковороду выложить макароны, перемешать, накрыть крышкой и готовить еще 3 мин. Блюдо готово.



Время приготовления: 50 мин
Количество порций: 5

Светлана Овчинникова, г. Нижний Новгород. **Это блюдо очень вкусное и полезное.**

Свекла, фаршированная рисом и изюмом

ПОНАДОБИТСЯ

● **На 1 порцию:** 1 свекла; 1 небольшое яблоко; 1 дес. л. риса; 1 ст. л. изюма без косточек; 1 ч. л. сливочного масла; 1 ч. л. сахара; 1 ст. л. сметаны; молотая корица на кончике ножа; листья корн-салата для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Свеклу тщательно помыть, сварить в кожуре или испечь в духовке. Вынуть из духовки, остудить, очистить от кожуры.

2. Ложкой с острыми краями удалить из свеклы сердцевину, чтобы получилась чашечка.

3. Приготовить начинку. Рис варить в подсоленной воде до полного ее выкипания. Изюм промыть, залить горячей водой, обсушить на салфетке. Яблоко очистить, удалить сердцевину, мелко нарезать. Соединить вареный рис, изюм, нарезанное яблоко, сливочное масло, сахар, добавить молотую корицу. Хорошо перемешать.

4. Нафаршировать этой смесью чашечки из свеклы так, чтобы фарш был в форме горки. Залить верх свеклы сметаной.

5. Запекать 10 мин в нагретой до 200°С духовке. Готовую свеклу выложить на блюдо. Украсить корн-салатом. Подавать со сметаной. Очень вкусно!

Ирина Жукова советует

● **Очистить вареную или печеную свеклу от кожуры будет легче, если сразу после приготовления облить ее холодной водой.**

● **Свеклу для фарширования лучше запекать в фольге: блюдо получится вкуснее.**

● **Фаршированную свеклу можно готовить и с несладкой начинкой. Например, с рисом и жареными грибами. Для улучшения вкуса в каждую свеклу хорошо добавить майонез и зелень, а сверху посыпать тертым сыром.**

Фото: О. Кулагин (2)



Время приготовления: 45 мин
Количество порций: 6–8

Галина Балтина, г. Красноярск. **Быстро, дешево и вкусно — вот мой девиз. Посылаю вам свой рецепт.**

Запеканка по-итальянски из картофеля

ПОНАДОБИТСЯ

● 500 г картофеля; 500 г брокколи; 500 г свежих помидоров; 250 г сыра твердых сортов; зелень петрушки и укропа; 12 маслин без косточек; 2 ст. л. оливкового масла; растительное масло для запекания; соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель очистить и отварить в подсоленной воде, отвар слить. Дать картофелю слегка остыть. Брокколи варить 5 мин до полуготовности, откинуть на дуршлаг, разобрать на соцветия. Помидоры вымыть и обсушить.

2. Сыр нарезать тонкими прямоугольными ломтиками, а вареный картофель и свежие помидоры — кружочками. Зелень помыть, обсушить и мелко порубить.

3. В смазанную раст. маслом форму выложить слой картофеля. Посолить, поперчить. Сбрызнуть оливковым маслом. На картофель выложить кружки помидоров и соцветия брокколи. Затем выложить тонкие ломтики сыра, посыпать зеленью, украсить маслинами, слегка сбрызнуть оливковым маслом.

4. Запекать около15 мин в нагретой до температуры 200°C духовке. Нарезать на порции, выложить на тарелки. Подавать как в горячем, так и в холодном виде.

Ирина Жукова советует

● Чтобы запеканка получилась однороднее, советую перед запеканием залить ее смесью из взбитых яиц с молоком.

● В этом блюде брокколи можно заменить вареной цветной капустой или шпинатом.

● В овощные запеканки можно добавлять свежий или жареный лук.

● Вкус блюда улучшится. если добавить разные пряные сушеные приправы.

● К запеканке хорошо подать соленые огурцы или томатный соус.



Время приготовления: 45 мин
Количество порций: 4–6



Морской деликатес

Я работаю бухгалтером на заводе. У нас очень дружный коллектив. Мы любим устраивать небольшие праздники и готовить разные блюда. Попробовав нашу любимую закуску, вы будете приятно удивлены.

Анна Роденко,
г. Екатеринбург

КОНКУРС!



Хочешь, чтобы Ирина Жукова показала, как правильно приготовить твое любимое блюдо? Тогда пришли его рецепт вместе со своим фото и купоном со с. 66. Приз за публикацию — 500 руб.



Фаршированные кальмары

ПОНАДОБИТСЯ

● 4–6 тушек замороженных кальмаров; зелень петрушки и укропа; 1 лимон; 500 г шампиньонов; 2 луковицы; 100 г майонеза; 100 г тертого сыра; оливки, маслины, листья салата для украшения; раст. масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Кальмары разморозить, очистить. Варить в кипящей воде 3 мин. Выложить на салфетку, дать стечь воде. Зелень порубить.

2. Приготовить начинку. Лук и шампиньоны очистить, мелко нарезать (**а**). Слегка обжарить на растительном масле, перемешать (**б**). Добавить в начинку по 1 ст. л. тертого сыра, рубл. зелени и майонеза, перемешать (**в**).

3. Заполнить тушки кальмаров начинкой (**г**). Выложить в смазанную растит. маслом форму. Сверху полить майонезом. Запекать 7–10 мин в духовке, нагретой до 180°С.

4. Кальмары вынуть из духовки, посыпать тертым сыром (**д**). Поставить в духовку еще на 2 мин, чтобы сыр расплавился.

5. Готовые кальмары выложить на блюдо с листьями салата, украсить дольками лимона, оливками и маслинами, зеленью. Подавать горячими.

Ирина Жукова советует

● Чтобы мясо кальмаров не стало жестким, их надо варить не более 2–3 мин.

● Кальмары можно фаршировать сырыми, тогда время запекания надо увеличить на 5–7 мин и налить в форму немного теплой воды.

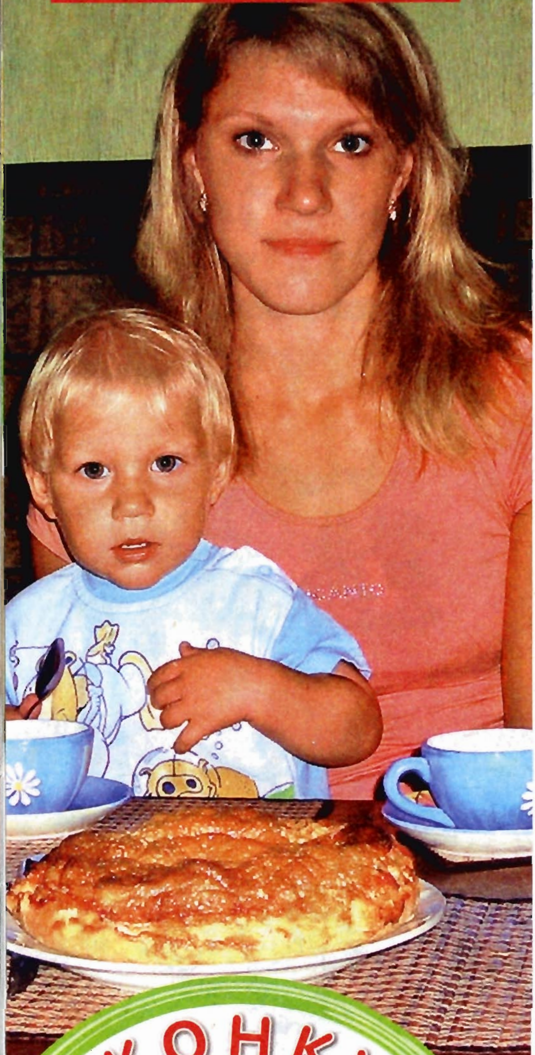
● В начинку можно добавлять вареный рис, а грибы заменить жареной морковью.











Именины – вкусный праздник

Здравствуйте, дорогая редакция! Очень приятно, что вы заботитесь о своих читателях и устраиваете конкурсы рецептов. Вот и я решила поучаствовать в одном из них. Я молодая мама. У нашего сыночка Матвея весной именины, и в прошлом году мы устроили именинный обед в кругу семьи. Меню нашего обеда я посылаю на конкурс "Минимум затрат".

Наташа Третьякова, г. Кимры, Тверская обл.

Я люблю готовить, стараюсь, чтобы блюда были простые, вкусные и красивые. Вести хозяйство экономно помогает огород — овощи и зелень у нас свои. Именинный обед из трех блюд для всей семьи обошелся мне всего в 216 рублей. Вот что я приготовила.

На первое я сварила быстрый щавелевый суп на мясном бульоне. Понадобилось: 300 г мякоти свинины за 45 руб., 2 яйца за 4 руб. 80 коп., 1 ст. л. соли — 0,2 руб. Всего 50 руб. Плюс полбуханки хлеба за 4 руб.

Из запасов взяла 3 картофелины, 2 моркови, нарвала в огороде 500 г щавеля.

Сначала сварила бульон. Свинину надо нарезать кубиками, выложить в кастрюлю, залить 2 л воды. Довести до кипения, снять пену. Солить пока не надо! Варить 20 мин. Пока бульон варится, очистить картофель и морковь, помыть, нарезать кубиками. Выложить овощи в бульон, варить еще 30 мин на тихом огне. Когда овощи сварятся, взбить вилкой 2 яйца, добавить в кастрюлю, хорошо размешать,



Ты ведешь хозяйство экономно? Расскажи, что приготовишь на обед для семьи, потратив 300 руб.! Пришли нам рецепты, фото и купон со с. 66. За публикацию полного меню получишь 800 руб., за рецепт — 500 руб.

 Пришли свое письмо с рассказом о себе, фотографией, рецептом и снимком блюда



Витаминный супчик



Курочка с картошкой — ну очень вкусно!



Главное в пироге—начинка!

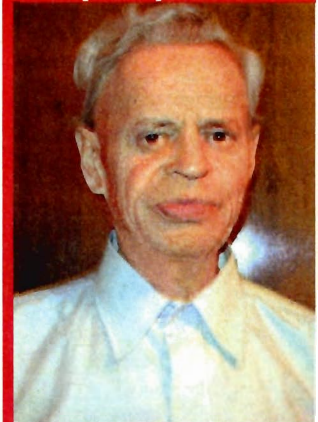
посолить. Щавель помыть, нарезать и добавить в суп. Не варить, сразу снять суп с огня. Дать настояться под крышкой 10 мин и подавать.

Очень сытное **второе** блюдо — куриные бедрышки, запеченные с картофелем. Купила 5 бедрышек весом 700 г за 70 руб., 150 г майонеза за 10 руб., полпакетика сухой приправы для шашлыка — 5 руб., итого 85 руб. Из своих запасов добавила 1 кг картофеля, луковицу, растительное масло для смазки противня. Бедрышки помыла, приправила, полила майонезом. Оставила на час. Картофель очистила и каждую картофелину разрезала поперек на тонкие ломтики, но не до конца, чтобы они раскрылись веером. На смазанный маслом противень выложила бедрышки, чередуя их с картофелем. На бедрышки положила полукольца лука. Поставила в нагретую до 180°С духовку, запекала 30–40 мин. Готово!

На третье — чай с пирогом "Мечта". Для теста мне понадобилось: 200 г маргарина за 8 руб., 300 г сахарного песка — 5 руб., 100 г сметаны — 5 руб., 3 яйца — 7,5 руб., 0,5 кг муки — 10 руб., соль на кончике ножа, 0,5 ч. л. гашеной соды. Для начинки: 1 банка (800 г) консервированных персиков — 35 руб. Для чая: 1 ст. л заварки — 7 руб.

Готовим пирог. Маргарин растопить, добавить 200 г сахара, 3 желтка, сметану, соль, соду, муку, перемешать. Скатать тесто в шар, раскатать из него круглую лепешку, выложить тесто в форму, распределить по бортикам. Из банки с персиками слить сироп. Персики нарезать кусочками, выложить на тесто. Взбить 3 белка и 100 г сахара. Выложить сверху на персики. Выпекать в нагретой до 200°С духовке 25–30 мин.

Закуска "Икра грибная"



Борис Николаевич Сытников, г. Жигулевск. **Это и правда вкусно! Попробуйте!**

ПОНАДОБИТСЯ

- 100 г сушеных или 650 г соленых грибов
- 100 мл растительного масла
- 1 луковица
- 1 морковь
- уксус, чеснок, молотый черный перец, соль, майонез по вкусу
- растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сушеные грибы замочить на 1–2 ч в холодной воде. Затем варить 10 мин, охладить, пропустить через мясорубку. Соленые грибы также пропустить через мясорубку.

2. Морковь натереть на мелкой терке, лук мелко нарезать. Овощи обжарить.

3. Грибы, лук, морковь 100 мл раст. масла соединить и тушить 10 мин. Заправить измельченным чесноком, перцем, солью, уксусом, майонезом и перемешать. Тушить еще 10 мин.

Морковь, фаршированная мясом и луком



Ирина Ранцева, г. Кострома. **Этот рецепт я узнала от своей подруги и теперь постоянно готовлю это блюдо.**

ПОНАДОБИТСЯ
- 1 кг крупной моркови
- 350 г мяса
- 2 луковицы
- 50 г сливочного масла
- 4 яйца
- 150 г сыра
- соль, специи по вкусу
- растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Морковь помыть, очистить, отварить до полуготовности. Специальным ножом вырезать сердцевину.

2. Сыр, мясо, лук, сердцевину моркови пропустить через мясорубку. Добавить в фарш растопленное сливочное масло, 2 яйца, соль, специи и хорошо перемешать.

3. Нафаршировать морковь, нарезать ее кружочками 3–3,5 см, смочить в яйце, обвалять в муке и обжарить с двух сторон до золотистой корочки.



Елена Новоселова, г. Новоалтайск. **Болгарский перец и петрушка придают необычный и своеобразный вкус этому блюду.**

Сельдь "Алтайская"

ПОНАДОБИТСЯ
- 1 кг сельди; 5 ч. л. соли; 1 ч. л. сахара; 1 стакан воды; 1,5 ч. л. уксусной эссенции; 3 ч. л. растительного масла; 1 болгарский перец; зелень петрушки, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Зелень петрушки порубить, болгарский перец нарезать кусочками или соломкой.

2. Сельдь очистить от кожи и костей, нарезать на порционные кусочки. Положить в кастрюлю, добавить соль, сахар, растворенную в воде уксусную эссенцию, растительное масло, болгарский перец и зелень петрушки.

3. Поперчить, хорошо перемешать и убрать в прохладное место. Через 2 дня рыбка готова. Приятного аппетита!

Мясные оладьи с луком

Елена Кашаева, г. Оленегорск. **Получаются очень вкусные оладьи.**



ПОНАДОБИТСЯ
- 0,5 кг свинины
- 2 яйца
- 2 ст. л. майонеза
- 2 луковицы
- 2 ст. л. крахмала
- соль, перец по вкусу
- растит. масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо нарезать маленькими кубиками. Лук нарезать. Мясо, лук, яйца, крахмал, майонез, соль, перец перемешать и убрать на 6 ч в холодильник.

2. На разогретую сковороду с раст. маслом ложкой аккуратно выкладывать мясную массу. Обжарить с двух сторон на среднем огне.

3. Оладьи переложить в сотейник, налить 4 ст. л. воды и тушить 30 мин под крышкой.

Салатик для внука



Здравствуйте! Моей жене очень нравится ваш журнал. Вместе с ней мы обсуждаем наше меню на следующий день. Я записываю, что ну но купить, и сам готовлю по вашим рецептам. В прошлом году был очень большой урожай яблок, и я уже 2 раза варил яблочное пюре "Неженка" по рецепту из журнала. Всем понравилось.

Я хочу поделиться с читателями рецептом простого, вкусного и полезного салата, который с удовольствием ест мой внук. На 1 порцию нужно: 200 г капусты; 1 морковка; 1 желток; 1 ст. л. растительного масла; 1 ст. л. меда. Капусту надо нашинковать, чуть-чуть посолить и помять руками. Морковь натереть и перемешать с капустой. Мед, масло и желток хорошо перемешать и заправить салат. Оставить на 20 минут. Мед можно заменить сахаром.

Юрий Дубровский, г. С.-Петербург



Светлана Деринг, г. Псков

Рулет из судака с грибами

ПОНАДОБИТСЯ

● 600 г филе судака; 3 луковицы; 300 г консервир грибов; 2 вареные моркови; 2 яйца; 6–8 оливок; 2 ст. л. майонеза; 50 мл сливок; соль, специи, рубл. зелень; раст. масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Филе, лук пропустить через мясорубку. У одного яйца отделить белок от желтка. Белок взбить со сливками. В фарш добавить целое яйцо и взбитый белок. Посолить, приправить и перемешать. Морковь натереть. Грибы нарезать и обжарить с зеленью.

2. Рыбную массу выложить на пакет, сформовать пласт. На один край выложить морковь, на оставшуюся поверхность грибы с зеленью. Свернуть рулетом, убрать пакет, выложить на фольгу, закрыть так, чтобы рулет не соприкасался с фольгой. Выпекать в духовке при 180°С 30 мин. Желток взбить с майонезом. Развернуть фольгу, смазать готовый рулет и запекать еще 10 мин без фольги.

Картофель в панировке



Ольга Левашова, г. Саранск. **Я давняя постоянная читательница вашего журнала. Многое из опубликованного было мной с успехом испробовано.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг картофеля; 3 ст. л. масла или маргарина; 4–5 зубчиков чеснока; 1 желток; 150 г сыра; 250 г майонеза; 1 стакан молока; соль, перец по вкусу; листья зеленого салата; жир для выпекания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель помыть, очистить от кожуры и нарезать тонкими кружочками. Посолить, поперчить.

2. Сыр натереть на мелкой терке, чеснок измельчить.

3. Большую сковороду смазать жиром. Нарезанный картофель уложить слоями, пересыпая каждый слой мелко натертым сыром и чесноком и смазывая майонезом.

4. Желток взбить с молоком. Смесью залить картофель. Сверху посыпать тертым сыром (50 г) и положить масло или маргарин.

5. Сковороду поставить в нагретую до 180°С духовку. Запекать 40 мин, подавать к столу с зеленым салатом.



Время приготовления: 30 мин
Количество порций: 4–6

Галина Балтина, г. Красноярск. **Мне 27 лет. Люблю простые, вкусные и доступные рецепты.**

Салат "Свежесть" из капусты и колбасы

ПОНАДОБИТСЯ

- 500 г свежей белокочанной капусты
- 300–400 г копченой колбасы
- 1 банка консервированного зеленого горошка
- 1 крупная морковь
- 200 г майонеза
- зелень петрушки
- оливки для украшения
- соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Белокочанную капусту помыть, обсушить, тонко нашинковать. Копченую колбасу очистить от кожуры, нарезать соломкой.

2. Морковь помыть, очистить, натереть на терке. Из банки с горошком слить воду. Отложить несколько веточек петрушки для украшения, остальную мелко порубить.

3. Нашинкованную капусту слегка посолить, помять руками, чтобы дала сок. Добавить к капусте тертую морковь, перемешать. Дать настояться в течение 10 мин.

4. Соединить в миске капусту с морковью, зеленый горошек, нарезанную колбасу, рубленую зелень петрушки, 150 г майонеза. Аккуратно перемешать.

5. Выложить смесь горкой в салатник или на тарелку. Украсить оставшимся майонезом, листиками петрушки, оливками без косточек.

Фото: О. Кулагин (2)

Ирина Жукова советует

- **С кочана капусты снимите верхние зеленые листья, оставьте их для щей. Для салата лучше выбирать середину кочана с белыми листьями.**
- **Вместе с солью добавьте в нашинкованную капусту немного лимонного сока, она станет мягче.**
- **Для салата выбирайте копченую колбасу типа сервелата или салями с мелкозернистым жиром.**
- **Вкус салата будет пикантнее, если добавить в него черный молотый перец и пряные приправы.**



Ольга Абдюшева, г. Новочебоксарск. **Это вкусное блюдо можно подавать и на завтрак, и к праздничному столу.**

Сытный рулет с фасолью и капустой

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для начинки:** 0,5 кг говяжьего фарша; 2 луковицы; полкочана капусты; 1 стакан фасоли; растительное масло; соль, перец по вкусу; 1 ст. л. столового уксуса

● **Для теста:** 1 яйцо; 4 ст. л. воды; 2 ст. л. растительного масла; 2 стакана муки; щепотка лимонной кислоты; соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Фасоль перебрать, заранее сварить до готовности в подсоленной воде. Лук очистить, мелко нарезать.

2. Выложить нарезанный лук на нагретую сковороду с растительным маслом, жарить 5 мин. Добавить говяжий фарш, перемешать с луком, жарить 10 мин. Посолить, поперчить по вкусу.

3. Полкочана капусты разобрать на листья. Положить в горячую воду, добавить ложку уксуса, варить 7 мин. Откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода.

4. Замесить эластичное тесто из всех ингредиентов. Положить в холодильник на полчаса.

5. Вынуть тесто из холодильника, раскатать в пласт толщиной 0,5 см. На тесто выложить капустные листья, на них — ровным слоем фарш. На фарш — фасоль. Свернуть тесто рулетом.

6. Выложить рулет на смазанный раст. маслом противень. Выпекать в нагретой до 200°С духовке 30 мин. Украсить по желанию.

Ирина Жукова советует

● **Те, кто придерживается вегетарианской диеты, вместо мясного фарша могут положить в начинку побольше фасоли с жареным луком.**

● **Такой же рулет можно приготовить без фасоли, с фаршем из лосося или горбуши. Рыбный фарш нужно класть сырым, добавив в него сливки.**



Время приготовления: 35 мин
Количество порций: 6–8

Ирина Еременко, Ставропольский край. **Многие салаты уже приелись, а этот выручает меня всегда.**

Мясной салат с омлетом и орехами

ПОНАДОБИТСЯ

- 300 г филе говядины; 6 яиц; 1 банка консервированной кукурузы; 200 г очищенных грецких орехов; 5 ст. л. молока; 2 луковицы; 250 г майонеза; растит. масло; соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо заранее отварить в подсоленной воде. Вынуть из бульона, остудить, обсушить, нарезать соломкой.

2. Взбить миксером 6 яиц с молоком и солью. Разделить смесь на 3 части. На сковороде, смазанной растительным маслом, испечь 3 тонких омлета.

3. Два омлета остудить, нарезать соломкой. Один омлет оставить для украшения. Лук очистить, мелко нарезать.

4. Оставить 50 г орехов для украшения, остальные орехи порубить.

5. Соединить все ингредиенты салата и залить майонезом. Тщательно перемешать. Выложить на плоское блюдо, сформовать из салата горку. Дать пропитаться 15 мин.

6. Оставшийся омлет туго свернуть рулетиком, нарезать ломтиками. Зелень мелко порубить.

7. Украсить салат завитками из омлета, зеленью, половинками грецких орехов. В центре салата выложить узор из зерен кукурузы и крупных капель майонеза.

Фото: О. Кулагин (2)

Ирина Жукова советует

- **Лук для салатов лучше ошпарить кипятком, это поможет убрать лишнюю горечь и запах.**
- **Вместо говядины для этого блюда можно взять вареное куриное мясо.**
- **Сначала соедините мясо с майонезом и дайте пропитаться, затем добавьте остальные компоненты.**
- **Если майонез смешать с натуральным йогуртом и заправить этой смесью салат — вкус будет нежнее.**
- **В салат можно добавить больше зелени, нарезанных свежих огурцов.**



Светлана Егорова, г. Уссурийск. **Так же я готовлю и куриные крылышки. Блюдо исчезает со стола моментально.**

Куриные шашлычки на шпажках

ПОНАДОБИТСЯ

- **На 4 порции:** филе 2 куриных грудок (500 г); 2 ст. л. оливкового масла; 2 ст. л. соевого соуса; 0,5 ч. л. острой аджики; раст. масло
- **На гарнир:** вареный рис; стебли сельдерея; репчатый лук; оливки; зелень
- **Для соуса:** любой кетчуп; 1 соленый огурец; 1 зубчик чеснока; зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Приготовить маринад. Соединить оливковое масло, соевый соус и аджику. Хорошо перемешать.

2. Куриное филе помыть, обсушить на салфетке. Нарезать кусочками. Залить филе маринадом, накрыть крышкой, оставить мариноваться на несколько часов, а лучше на ночь.

3. Нанизать замаринованное куриное филе на деревянные шпажки. Разогреть большую плоскую сковороду с растительным маслом, на сильном огне обжарить шашлычки со всех сторон до румяной корочки.

4. Подавать в горячем виде с отварным рисом, свежей зеленью, луком. К шашлыку подать домашний соус.

5. Приготовить соус. В любой кетчуп добавить натертые соленый огурец и чеснок, мелко нарезанную зелень укропа, кинзы.

Ирина Жукова советует

- **По этому рецепту можно приготовить не только куриные, но и свиные шашлычки на гриле и на костре.**
- **Вместо аджики в маринад советую добавить сухие приправы для шашлыка, черный и красный молотый перец, чеснок.**
- **Чтобы куриное филе было мягким, жарьте шашлычки не больше 10 мин на очень сильном огне и сразу подавайте на стол.**
- **Вместо соленого огурца в томатный соус можно добавить маринованный.**



Удивляйте!

Готовить эту изумительную уточку научила меня моя мама. От этого вкусного блюда все гости приходят в восторг. Приятного всем аппетита!

Оксана Дорошенко, Краснодарский край

Утка в тесте с чесноком и сметаной

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 утка; 1 яблоко; 2 картофелины; 0,5 ст. л. свин. жира
- **Для теста:** 3–4 стак. муки; 1 яйцо; 0,5 л воды; 0,5 ч. л. соли; 1 ст. л. сахара; 2 ст. л. свиного жира
- **Для смеси:** 3 зубч. чеснока, 0,5 стак. сметаны; 0,5 ст. л. кетчупа, сахар, душистый перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить тесто. Муку, воду, 1 ст. л. растопленного свиного жира, соль, сахар, яйцо соединить и хорошо перемешать.

2. Приготовить смесь. Измельченный чеснок, сметану, соль, сахар, душистый перец, кетчуп соединить и хорошо перемешать.

3. Тесто раскатать в пласт, промазать его смесью. Утку также смазать смесью. Вовнутрь утки положить нарез. яблоко и подсолен. картофель. Утку завернуть в тесто.

4. Казан смазать свиным жиром, положить в него утку и залить 1 стаканом воды. Запекать в нагретой до 200°C духовке в течение 2 ч.

Оксана советует

- **Вместо сметаны можно использовать майонез, также в смесь хорошо добавить 1 ч. л. аджики.**

КОНКУРС!



Какими блюдами ты удивляешь своих гостей? Рецепты вместе с фотографиями присылай в редакцию. Не забудь посмотреть и заполнить купон на с. 66. За публикацию получишь 500 руб.



Ирина Марченко, г. Ульяновск. **Гости любят мою фаршированную щуку.**

Фаршированная щука со свининой

ПОНАДОБИТСЯ

● щука (2 кг); 400 г жирной свинины; 1 луковица; 1 яйцо; пучок укропа; соль, черный перец по вкусу; маслины, зелень для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Щуку осторожно выпотрошить, удалить жабры, аккуратно, не повреждая кожу и оставляя голову и хвост, вырезать филе.

2. Филе щуки, свинину, лук вместе прокрутить через мясорубку. В фарш добавить яйцо, посолить, поперчить и хорошо перемешать. Фаршем начинить "щучий чулок". Брюшко щуки зашить, рот заколоть шпажкой, смазать рыбу майонезом.

3. Запекать в нагретой до 260°C духовке 40 мин. Украсить маслинами, зеленью и подать к столу.

Салат "Легкий"

Мария Томина, г. Новотроицк. **Высылаю свой рецепт на суд читателей. Этот салат я делаю на все торжества.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 300 г копченой колбасы; 2 свежих огурца; 3 вареных яйца; 300 г твердого сыра; 200 г майонеза; зелень по вкусу

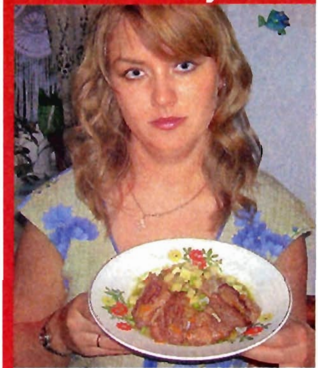
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Колбасу, яйца и огурцы нарезать кубиками. Сыр натереть на крупной терке.

2. Салат выкладывать слоями. **1-й слой** — колбаса, **2-й слой** — огурцы, **3-й** — яйца, **4-й слой** — сыр.

3. Сверху салат полить майонезом, посыпать рубленой зеленью.

Тушеные ребрышки с морковью и луком



Юлия Чуйкова, Московская обл. **Этот рецепт я придумала сама. Правда, с приготовлением этого блюда придется немного повозиться, но получается очень вкусно.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг свиных или бараньих ребрышек; 2 большие луковицы; 2 моркови; 5 ст. л. сметаны; 2 ст. л. томатной пасты; 1 головка чеснока; соль, перец, зелень по вкусу; растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Ребра порубить, обжарить до золотистой корочки. Затем выложить в кастрюлю залить водой и тушить в течение 1–1,5 ч.

2. Морковь, лук мелко нарезать и спассеровать на растит. масле. Затем добавить обжаренные овощи в кастрюлю. Также положить сметану, томатную пасту, приправы и тушить еще в течение 30 мин.

3. В конце добавить мелко нарезанный чеснок и рубленую зелень. Дать немного постоять и подавать с гарниром. Приятного аппетита!

Праздничный гусь с гречкой



Екатерина Матюшина, Самарская обл. **У нас с мужем пятеро детей. Приходится много готовить.**

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 гусь; 1 луковица; 200 г майонеза; 3 стакана гречневой крупы; 5 зубчиков чеснока; лавровый лист, соль, перец, приправы, зелень по вкусу; растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Гуся с потрохами положить в кастрюлю, добавить целую луковицу, соль, лавровый лист, перец, залить водой. Варить до готовности 1 ч, птицу вынуть, остудить. Гречку промыть, сварить на гусином бульоне.

2. Чеснок измельчить и перемешать со 150 г майонеза и приправами. Смесью натереть гуся. Вовнутрь птицы положить гречку, налить 2 ст. л. бульона. Начинку чуть смазать майонезом.

3. Гуся выложить на смазанный растительным маслом противень и запекать в нагретой до 180°С духовке 30 мин. Перед подачей на стол украсить зеленью. Гуся можно запекать с ломтиками картофеля.



Анна Алексеева, г. Волгоград. У меня есть муж Вадим и сын Владик. **Это блюдо готовится быстро, получается вкусно.**

Рулетики из печени с беконом

ПОНАДОБИТСЯ

- 300 г говяжьей печени
- 300 г бекона
- растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. У печени удалить жилки и нарезать ее ломтиками. Бекон также нарезать ломтиками.

2. Ломтик печени положить на ломтик бекона и свернуть рулетом, осторожно проткнуть зубочисткой.

3. Рулетики выложить в глубокую сковороду и запекать в нагретой до 200°С духовке 15 мин. Можно жарить на плите под крышкой, в этом случае в сковороду нужно налить растительное масло.

Салат "Грибной"

Марина Александрова, г. С.-Петербург. **Если вам надоели однообразные салаты и хочется чего-то новенького, то этот рецепт для вас. Я готовлю это только в праздники.**



ПОНАДОБИТСЯ

- 300 г мороженой стручковой фасоли; 300 г мороженых шампиньонов; 300 г карбоната; 1 копченый окорочок; 2 луковицы; 2 зубчика чеснока; 250 г майонеза; 100 г сыра; растительное масло для жарки; соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук, грибы нарезать. Чеснок измельчить. Лук, грибы, чеснок обжарить на растительном масле. Фасоль отварить в подсоленной воде. Карбонат нарезать кубиками.

2. Лук, грибы, чеснок, фасоль, карбонат соединить и хорошо перемешать. Салат посолить, приправить специями, заправить майонезом и вновь перемешать.

3. Сыр натереть на мелкой терке и сверху посыпать салат.

Салат "Генерал"



Здравствуйте! Ваш журнал покупаю каждый месяц, обязательно нахожу что-нибудь оригинальное и балую этими блюдами любимую семью и гостей. Предлагаю салат, который я готовлю уже много лет, гости часто спрашивают, будет ли он на праздничном столе. Для салата понадобится: 0,5 кг телятины или говядины; 2 средние свеклы; 2 морковки; 200 г свежей капусты; 2 зубчика чеснока; соль по вкусу; растительное масло для жарки; зелень для украшения. Мясо нарезать кубиками, посолить и обжарить, в конце добавить измельч. чеснок. Морковь и свеклу натереть на крупной терке и обжарить отдельно. Капусту нужно нарезать соломкой. Все соединить, добавить майонез, перемешать и украсить зеленью.

Лариса Бушуева,
г. Ярославль



Татьяна Гречка, г. Набережные Челны. **Вся моя семья любит вкусно покушать, я давно увлекаюсь поиском и готовкой интересных новых блюд, как к празднику, так и на каждый день. На снимке наши друзья, мой супруг в зеленой рубашке и дочь Вероника.**

Мясной острый салат

ПОНАДОБИТСЯ

- 400 г вареной говядины
- 3 соленых огурца
- 3 луковицы
- 2 зубчика чеснока
- 2 моркови
- 100 мл нерафинированного подсолнечного масла
- 2 ст. л. уксуса
- шашлычный кетчуп

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук нарезать полукольцами и замариновать его на 20 мин в уксусе, разведенном в 200 мл воды.

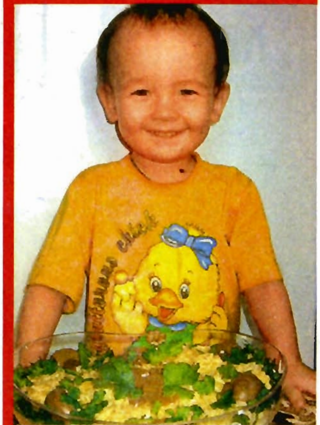
2. Мясо нарезать соломкой и выложить **первым слоем** на плоскую тарелку.

3. Соленые огурцы также нарезать соломкой и выложить на мясо (**второй слой**).

4. Маринован. лук отжать и выложить на тарелку **третьим слоем**. Сверху посыпать измельченным чесноком.

5. Четвертый слой — натертая на терке для корейских салатов морковь. Салат полить горячим маслом и кетчупом. Можно посыпать рубл. грецкими орехами.

Салат "Лесная полянка"



Елена Чумакова, г. Новокубанск. **Как же замечательно, что вы у нас есть! Пишу с надеждой, что и мое письмо не останется без внимания.**

ПОНАДОБИТСЯ

- 200 г крабовых палочек; 300 г свежих шампиньонов; 3 яйца; 200 г сыра; 3 луковицы; 250 г майонеза; 100 г маринованных шампиньонов, зелень для украшения; растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Крабовые палочки мелко нарезать, свежие грибы, лук нарезать и вместе обжарить на растительном масле. Яйца отварить вкрутую, очистить и натереть на мелкой терке, сыр также натереть на мелкой терке.

2. Салат выкладывать слоями. **1-й слой** — крабовые палочки с майонезом, **2-й слой** — грибы с луком, смазанные майонезом, **3-й слой** — яйца с майонезом, **4-й слой** — сыр.

3. Украсить салат. Сверху посыпать рубленой зеленью и воткнуть маринованные грибочки.



Время приготовления: 1 ч 30 мин
Количество порций: 8–10

Маргарита Ефимова, г. Балашов, Саратовская обл. **Мне очень нравится ваше издание, частенько его покупаю.**

Мясной рулет в сырной корочке

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 кг говяжьего фарша
- 1 кг твердого сыра
- 2 луковицы
- 3 красных сладких перца
- 1 яйцо
- 0,5 стакана муки
- растительное масло
- соль, перец по вкусу
- зелень салата, помидор для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук очистить, мелко нашинковать. Сладкий перец очистить от семян и плодоножек, мелко нарезать.

2. Соединить нарезанные овощи и мясной фарш, перемешать. Добавить яйцо, муку, соль, черный молотый перец по вкусу, еще раз хорошо перемешать.

3. Сформовать из фарша полено. Выложить на смазанный маслом противень. Запекать в заранее нагретой до 180°С духовке 1 ч. Вынуть из духовки.

4. Положить в целлофановый пакет 1 кг твердого сыра. Опустить пакет в кастрюлю с кипящей водой на 3–5 мин, чтобы сыр расплавился.

5. Раскатать сыр в пакете в пласт. Разрезать пакет. Мясное полено положить на пласт сыра, края защепить. Дать сыру затвердеть. Выложить рулет на листья салата, украсить помидорами и нарезать.

Ирина Жукова советует

- **Блюдо будет вкуснее, если для него использовать смешанный фарш (говядина плюс свинина в равных пропорциях).**
- **Добавьте в фарш рубленую зелень петрушки и укропа и немного измельченного чеснока.**
- **Советую положить в фарш 2 яйца и немного белого хлеба, размоченного в молоке. Фарш будет нежнее.**
- **Вместо сладкого перца можно добавить в рулет вареную морковь, нарезанную кубиками.**

Фото: О. Кулагин (2), А. Карпенко (4)



Время приготовления: 2 ч
Количество порций: 4–6

Марина Валекжанина, г. Уфа. **Семья у нас большая, на праздники собирается 15 человек, и всех надо удивить.**

Рыба "Метрдотель" под майонезом

ПОНАДОБИТСЯ

- 1,5 кг лосося (большая целая рыба)
- 2–3 луковицы
- 100 г майонеза
- 100 г сыра
- 1 лимон
- 2 ст. л. муки
- раст. масло для смазки
- листья салата, сок 1 лимона, маслины для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. У рыбы отделить голову. Снять кожу чулком. Из филе удалить кости, разделать на кусочки. Посолить, сбрызнуть соком лимона.

2. Рыбью голову помыть, удалить жабры. Обвалять в муке, обжарить.

3. Наполнить кожу лосося кусочками филе. Фаршированную кожу выложить на противень, смазанный растительным маслом.

4. Сверху на рыбу разложить кольца лука, полить майонезом, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке при температуре 180°С 40 мин.

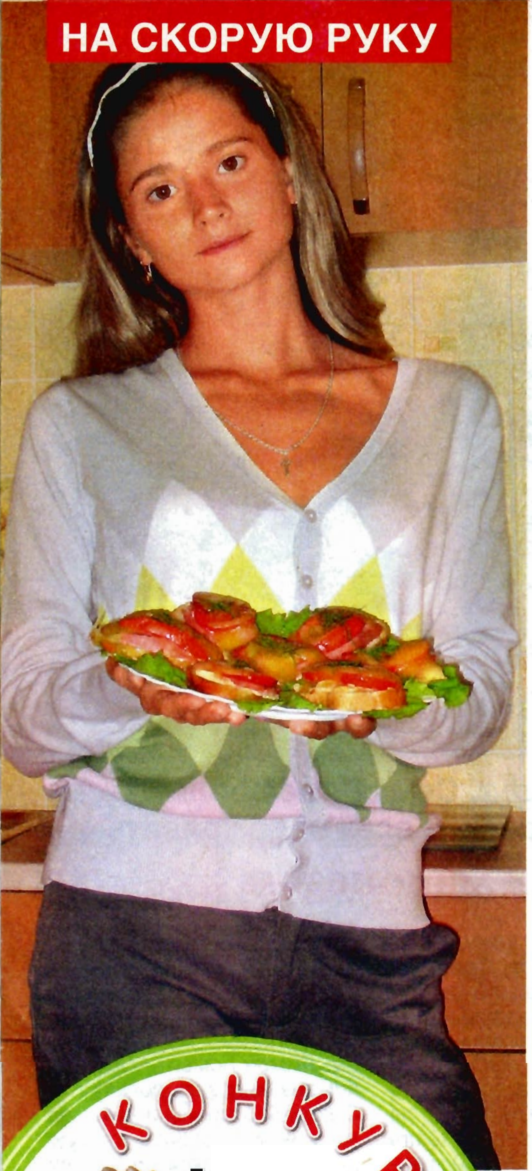
5. Запеченную рыбу и обжаренную голову вместе выложить на блюдо с листьями салата, сформовав целую рыбину. Посыпать рубленой зеленью, украсить майонезом и корзиночками из лимона.

6. Корзиночка из лимона. Лимон помыть. Сбоку у лимона вырезать дольку (**а**). С другой стороны под таким же углом вырезать вторую дольку. Расстояние между дольками 1,5 см (это ручка корзиночки) (**б**). В корзиночку положить маслины (**в**).









Готовим в темпе!

Предлагаю рецепт супербутербродов. Они готовятся быстро, на вкус отличные, выглядят красиво, приготовить их могут даже дети.

Ольга Исмаилова, г. Пермь

Бутерброды "Сочный хруст"

ПОНАДОБИТСЯ

● 7 кусочков белого хлеба; 7 длинных ломтиков сыра; 7 полукругов вареной колбасы; 2 помидора; 0,5 ч. л. овощной приправы; 50 г сливочного масла; 7 листьев салата; майонез, горчица по вкусу; зелень для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Кусочки хлеба намазать слив. маслом и выложить на противень маслом вниз. Сверху намазать кусочки хлеба горчицей, майонезом и выложить колбасу. Помидоры нарезать кружками, положить их на колбасу и посыпать приправой. Накрыть сыром и поставить в духовку при 180°С на 5–8 мин.
2. Листья салата выложить на тарелку, на каждый лист положить бутерброд, украсить зеленью.

Ленивые оладушки

ПОНАДОБИТСЯ

● 3 яйца; 0,5 батона белого хлеба; 150 мл молока; соль, перец, овощная приправа по вкусу; растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца взбить с молоком, посолить, поперчить, добавить приправу по вкусу.
2. Хлеб нарезать на ломтики, а потом каждый ломтик разрезать еще на 4 части. Кусочки хорошо вымочить в смеси и обжарить с двух сторон на разогретой сковородке до золотистой корочки.

КОНКУРС!



Гости пришли неожиданно... Чем будешь угощать? Пришли нам рецепты вместе с фото. Не забудь посмотреть и заполнить купон со с. 66. За опубликованный рецепт получишь 500 руб.



Екатерина Меркулова, г. С.-Петербург. **Хочу поделиться своим любимым рецептом. Блюдо готовится быстро, рыба получается очень сочная, вкусная.**



Хек под шубой

ПОНАДОБИТСЯ

- 0,5–0,8 кг филе хека; 1 большая луковица; 1 большая морковь; 250 г майонеза; соль, перец по вкусу; растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Морковь помыть, очистить и натереть на средней терке. Лук нарезать кольцами.

2. Растительное масло вылить в форму для запекания и выложить половину лука.

3. Филе рыбы посолить, поперчить и выложить на лук.

4. На рыбу положить оставшийся лук, сверху — тертую морковь.

5. Блюдо залить майонезом и выпекать в нагретой до 200°С духовке 30 мин.

Салат "Вкусненький"

Ольга Массова, г. Орск. **Вкусно и полезно!**



ПОНАДОБИТСЯ

- 1 банка маслин без косточек; 1 окорочок; 1 красный болгарский перец; 1 луковица; молотый черный перец, майонез по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Окорочок отварить до готовности. Остудить, снять кожу. Куриное мясо нарезать небольшими кубиками. Маслины нарезать колечками, болгарский перец и лук — средними кубиками. Лук ошпарить кипятком, чтобы отбить горечь.

2. Куриное мясо, маслины, лук, перец соединить и перемешать. Салат поперчить, заправить майонезом и вновь хорошо перемешать.

"Карибское мясо"



Марина Балабанова, г. Волжский. **Название этому блюду дала прекрасная восточная специя карри.**

ПОНАДОБИТСЯ

- 400 г мякоти свинины
- 1 луковица
- 4 ст. л. майонеза
- 1 яйцо
- 1,5 ст. л муки
- 1 ч. л. приправы карри
- 0,5 стакана муки
- 1 ч. л. уксуса
- зелень
- соль
- перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Уксус развести в стакане воды. Лук очистить и мелко нарезать, затем залить маринадом и оставить на 15–20 мин.

2. Мясо нарезать маленькими кубиками, затем выложить в кастрюльку. Посолить, поперчить по вкусу, добавить яйцо, зелень, майонез, лук, карри. Всыпать муку и все тщательно перемешать.

3. Массу выкладывать как оладьи на разогретую с маслом сковороду. Обжаривать с двух строн по 5–7 мин до золотистой корочки.

Салат "Сырная шапка" со свежим огурцом



Татьяна Полковникова, г. С.-Петербург. **На фото моя дочь Машенька в поварском колпаке моего сына Антоши, он будущий повар. Делюсь рецептом простого, но удивительно вкусного салата.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 2 длинных свежих огурца; 3 помидора; 2 средние луковицы; 150 г сыра; майонез, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Огурцы нарезать тонкими пластинами и выложить на тарелку, немного посолить.

2. Помидоры нарезать тонкими кружочками, подсолить и выложить на огурцы. Лук нарезать кольцами, ошпарить кипятком и выложить на помидоры.

3. Сыр натереть на средней терке и выложить на лук. Сверху залить майонезом (получается "сырная шапка"). Дать салату пропитаться 20–30 мин.



Валентина Рудакова, г. Чебоксары. **Очень нежный кекс. Можно добавить в тесто тертую цедру одного лимона, будет еще ароматнее.**

Кекс "Полярный" на сметане

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 стакан сахара; 1 стакан сметаны; 100 г маргарина; 3 яйца; 1 ч. л. соды; 2 стакана муки; растительное масло для выпекания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сахар, сметану, размягченный маргарин, яйца, соду, муку соединить и замесить тесто по консистенции гуще, чем сметана.

2. Форму для выпекания смазать растительным маслом и вылить в нее тесто.

3. Духовку нагреть до температуры 190°С. Поставить в нее форму с кексом.

4. Выпекать текс в течение 15–20 мин. Готовность проверять деревянной шпажкой.

Паприкаш с креветками

Ильшат Гайнанов, с. Будзяк, Башкирия. **Я женат, и у меня есть дочка. Очень люблю готовить, научился этому в армии.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 200 г курицы; 200 г вар. креветок; 400 г мороженых овощей; 100 г риса; 8 ст. л. раст. масла; соль, паприка, зелень по вкусу



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Креветки очистить. Курицу нарезать ломтиками и обжарить. Курицу, креветки, овощи соединить, добавить немного растительного масла и тушить 8 мин.

2. Рис замочить на 10 мин, добавить к мясу и овощам, залить водой, варить, помешивая, 35 мин.

Быстрая запеканка



Здравствуйте! Я люблю своих детей, стараюсь их порадовать: красиво накрыть стол, удивить чем-то вкусным. Мой зять очень любит это простое блюдо и называет его "Когда мужчинам некогда". Вот как оно готовится: нужно взять 0,5 кг мясного фарша, поперчить, добавить любимых специй, не солить! Все нужно перемешать и выложить в форму, смазанную маслом, разровнять и смазать майонезом. Сверху положить нарезанные ломтиками шампиньоны, опять смазать майонезом, посыпать тертым сыром и запекать в нагретой до 180°C духовке 20–25 мин. Получается румяная, очень сочная запеканка. И готовится она вкусно и быстро.

Татьяна Тарасовна Сыскова, г. Екатеринбург





Елена Сохацкая, г. Уфа. **Ваш журнал покупаю постоянно.**

Салат с шампиньонами и колбасой

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 банка консервированных резаных шампиньонов (400 г); 2 луковицы; 300 г копченой колбасы; 100 г майонеза; растительное масло для жарки; зелень для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук мелко нарезать и обжарить до готовности на растительном масле.

2. Шампиньоны выложить из банки, крупные кусочки грибов разрезать пополам. Шампиньоны смешать с жареным луком. Колбасу нарезать тонкой соломкой.

3. Лук, грибы, колбасу соединить, заправить майонезом и перемешать.

4. Выложить готовый салат в салатник и украсить зеленью.

Салат "Сырное яблочко"



Елена Хмелевская, Ленинградская обл. **Это питательный и вкусный салатик, главное — быстро готовится!**

ПОНАДОБИТСЯ

- 200 г твердого сыра
- 3–4 зеленых яблока
- 5 вареных яиц
- 1 вареный желток
- 1 луковица
- майонез по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сыр и яйца натереть на крупной терке в разную посуду, лук мелко нарезать. Яблоки очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой.

2. Салат выкладывать на большое плоское блюдо слоями. **1-й слой** — половина яиц, **2-й слой** —1/3 сыра, **3-й слой** — половина лука и яблок. Промазать майонезом, слои повторить в той же последовательности.

3. Сверху посыпать салат сыром, смазать майонезом и украсить тертым желтком. Дать салату пропитаться в течение 1–1,5 ч и подавать к столу.



Время приготовления: 35 мин
Количество порций: 4–6

Рузалия Юсупова, г. Нижневартовск. **Пишу не для получения приза, просто хочу поделиться рецептом.**

Салат "Светофор"

ПОНАДОБИТСЯ

● 3 сладких перца (красный, желтый, зеленый);1 зеленое яблоко; 300 г филе куриной грудки; 150 г твердого сыра; зелень петрушки и укропа; 100 г сметаны; 100 г майонеза; соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Куриное филе заранее сварить в подсоленной воде. Вынуть из бульона, остудить. обсушить на салфетке. Нарезать кубиками.

2. Сладкий перец помыть, очистить от семян и плодоножек. С верхушки каждого перца отрезать по три кольца для украшения. Остальной перец нарезать соломкой.

3. Сыр и яблоко нарезать кубиками. Зелень петрушки и укропа помыть, обсушить на салфетке. Несколько веточек зелени оставить для украшения. Остальную мелко порубить. Майонез соединить со сметаной, слегка взбить.

4. Соединить куриное филе, нарезанные сыр, яблоко и перец, перемешать. Заправить смесью майонеза и сметаны, еще раз перемешать.

5. На плоском блюде красиво разложить разноцветные кольца перцев. На них горкой выложить салат, посыпать рубленой зеленью. Украсить колечками цветных перцев и листиками петрушки. Дать пропитаться 20 мин.

Фото: О. Кулагин (2)

Ирина Жукова советует

● Основные компоненты этого салата: сыр, яблоко, перец можно не резать, а натереть на крупной терке, куриное мясо измельчить в блендере.

● Вкус блюда улучшится, если в него добавить вареные яйца и немного черного молотого перца.

● Салат можно приготовить и без куриного мяса, из одних овощей и сыра, а заправить раст. маслом и соком лимона.

● Вместо сыра твердых сортов советую использовать рассольные сыры типа брынзы, сулугуни, адыгейского.



Время приготовления: 45 мин
Количество порций: 4–6

Нина Крутько, г. Славгород. **Давно собираю разные интересные рецепты блюд быстрого приготовления.**

Курочка в слоеном тесте

ПОНАДОБИТСЯ

● 200 г куриного филе; 100 г очищенного арахиса; 4 средние головки лука; 1 ч. л. соли; 2 ст. л. соевого соуса; 0,5 кг готового замороженного слоеного теста; 2 ст. л. муки; рафинированное растительное масло для фритюра; зелень укропа, помидор, сметана для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Приготовить начинку. Куриное филе пропустить через мясорубку. Лук очистить, мелко нарезать. Арахис перебрать и измельчить. Соединить куриный фарш, измельченный арахис и лук, хорошо перемешать. Добавить соевый соус, посолить, еще раз перемешать.

2. Тесто разморозить. Раскатать в тонкий пласт на посыпанном мукой столе. Нарезать на квадратики 5х5 см.

3. На середину каждого квадратика горкой выложить начинку. Противоположные края теста соединить и защепить, придав пирожку форму конвертика.

4. В глубокой сковороде разогреть масло для фритюра. В горячее масло выложить пирожки, жарить до образования золотистой корочки. Готовые пирожки положить на блюдо. Подавать со сметаной, украсить зеленью и дольками помидора.

Ирина Жукова советует

● Куриный фарш будет однороднее, если мясо вместе с орехами и луком дважды пропустить через мясорубку.

● Если вместо соевого соуса положить в фарш немного сливок и рубленой зелени петрушки и укропа, начинка будет нежнее.

● Соевый соус содержит соль, и, добавляя его в фарш, не стоит солить начинку.

● Если вы соблюдаете диету, пирожки с куриным фаршем лучше не жарить, а выпекать в духовке, нагретой до 200°С. Время выпекания — 25 мин.



Время приготовления: 45 мин
Количество порций: 4–8

Лариса Филиппова, г. Йошкар-Ола. **Со мной живут брат и сестра. Хочется порадовать их чем-то сладким.**

Сочни с творожной начинкой

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:

- 3 стак. муки; 1 стак. сахара; 50 г сливочного масла; 2 яйца; 8 ст. л. сметаны; 0,5 ч. л. соды

Для начинки:

- 300 г творога; 2 ст. л. сахара; 2 ст. л. муки; 2 ст. л. сметаны; 2 яичных белка; 2 ст. л. манки

Для смазки:

- 2 сырых желтка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Приготовить тесто. Растереть масло с сахаром и яйцами, добавить муку, сметану, соль, соду. Все тщательно перемешать. Скатать из теста батон.

2. Нарезать тесто на кусочки. Из каждого кусочка скатать шарик. Руками сформовать из шариков лепешки диаметром 8 см.

3. Приготовить начинку. Соединить творог, сахар, сметану, муку, белки и манную крупу. Все перемешать.

4. На каждую лепешку выложить горкой 1 ст. л. начинки. Загнуть край лепешки так, чтобы большая часть начинки была накрыта тестом. Края не соединять.

5. Перед выпечкой смазать сочни сырым желтком. Выпекать 10–15 мин в нагретой до 220°С духовке Подавать в горячем и холодном виде, это настоящая вкуснятина!

Ирина Жукова советует

- **Творог для сочней лучше выбирать развесной, нормальной или высокой жирности.**
- **Для приготовления начинки сначала разотрите творог с сахаром, затем добавьте остальные ингредиенты и перемешайте.**
- **Начинка будет ароматнее, если в нее добавить ванильный сахар.**
- **Сочни можно выпекать и из дрожжевого теста.**
- **Вместо сливочного масла в песочное тесто можно добавить маргарин для выпечки.**

Фото: О. Кулагин (1).

ОБРАЗОВАНИЕ С ДОСТАВКОЙ НА ДОМ

		Стоимость обуч. в мес. (руб.)		Срок обучения
Языковые курсы				
Английский для начинающих	CD	340	x	20 мес.
Немецкий для начинающих	CD	340	x	20 мес.
Французский для начинающих	CD	340	x	20 мес.
Итальянский для начинающих	CD	340	x	20 мес.
Испанский для начинающих	CD	340	x	20 мес.
Японский для начинающих	CD	340	x	20 мес.
Китайский для начинающих	CD	340	x	20 мес.
Арабский для начинающих	CD	340	x	20 мес.
Английский для среднего уровня	CD	365	x	20 мес.
Немецкий для среднего уровня	CD	365	x	20 мес.
Английский для высшего уровня	CD	365	x	16 мес.
Немецкий для высшего уровня	CD	365	x	16 мес.
Английский для детей	CD	250	x	18 мес.
Английский для детей 2	CD	250	x	18 мес.
Немецкий для детей*	CD	250	x	18 мес.
Бизнес-менеджмент				
Менеджмент организации*	новый	415	x	12 мес.
Как начать собственное дело		380	x	12 мес.
Законодательная азбука		365	x	12 мес.
Коммерческий представитель		380	x	12 мес.
Туристический бизнес		380	x	16 мес.
Менеджер по логистике		380	x	15 мес.
Финансы и учет				
Основы бухгалтерского учета		395	x	12 мес.
Бухгалтерский учет на ПК		415	x	12 мес.
Финансовый учет по международным стандартам		415	x	12 мес.
Маркетинг, реклама, PR				
Журналистика		380	x	16 мес.
Менеджер по рекламе		380	x	12 мес.
PR-менеджер		430	x	12 мес.
Офис-менеджмент				
Секретарь-референт		365	x	12 мес.
Офис-менеджер		415	x	12 мес.
Менеджер по кадрам и зарплате		415	x	12 мес.
Этикет, организация торжеств и деловых мероприятий		365	x	16 мес.
Компьютерные курсы				
Компьютерная азбука		365	x	12 мес.
Компьютерная графика		395	x	16 мес.
Пользователь ПК по европейским стандартам (ECDL)		415	x	12 мес.
Искусство и дизайн				
Дизайн интерьера		420	x	16 мес.
Садово-парковый дизайн		400	x	16 мес.
Конструирование и дизайн модной одежды		380	x	12 мес.
Цветочный дизайн		365	x	16 мес.
Курс кройки и шитья*	новый	365	x	12 мес.
Рисование		340	x	20 мес.
Искусство вязания		365	x	12 мес.
Красота и здоровье				
Современная косметология		395	x	12 мес.
Визаж и секреты красоты		365	x	16 мес.
Парикмахерское искусство		365	x	16 мес.
Педикюр и маникюр		365	x	12 мес.
Секреты современной кухни		340	x	12 мес.
Нетрадиционная медицина		340	x	16 мес.
Йога		340	x	16 мес.
Воспитание ребенка от 0 до 5 лет		380	x	13 мес.
Фитнес и здоровье		380	x	16 мес.
Массаж		380	x	16 мес.
Психология и эзотерика				
Практическая психология		420	x	30 мес.
Скоростное чтение и запоминание*		340	x	16 мес.
Курс астрологии*	новый	340	x	12 мес.
Парапсихология		340	x	20 мес.
Карты Таро**		340	x	20 мес.
Искусство фэн-шуй		350	x	20 мес.
Учимся учиться (мини-курс)		560	x	1 мес.
Музыка и танец				
Учимся играть на гитаре	CD	365	x	12 мес.
Играем на клавишных инструментах	CD	365	x	12 мес.
Искусство современного танца		365	x	16 мес.

Заказ полного курса невозможен для курсов, отмеченных звездочкой *. Для курсов, отмеченных двумя звездочками **, возможен заказ только полного курса. Цена языковых и музыкальных курсов не включает стоимость аудиоматериалов, записанных на аудиокассетах или CD (25 руб. в месяц). При поступлении в ЕШКО взимается единоразовый регистрационный взнос (160 руб.). Оплата производится на основании счета Школы. В счет включается стоимость обработки корреспонденции и пересылки материалов по почте. Подробная информация о розыгрышах призов — в информационной службе ЕШКО по телефону (4722) 530-530. Лицензия №132978 выдана Управлением образования и науки администрации Белгородской области. ОГРН 1023100003013.

ЕВРОПЕЙСКАЯ ШКОЛА КОРРЕСПОНДЕНТСКОГО ОБУЧЕНИЯ

ЕШКО



СКИДКА 15% + ПОДАРКИ:

красочная суперобложка для учебников, футляр для CD/кассет, фирменный пакет и освобождение от уплаты регистрационного взноса

ПРИ ЗАКАЗЕ ПОЛНОГО КУРСА

БЕСПЛАТНЫЙ ЗВОНОК ПО РОССИИ

8-800-200-35-01

пн.- пт. 08:30 - 21:00, сб.- 08:30 - 17:00

www.escc.ru

info@escc.ru

На правах рекламы

ПРИЗОВОЙ КУПОН-ЗАЯВКА 5337

Название курса ____________

Для курсов, отмеченных знаком CD, я выбираю аудиоматериалы, записанные на: ☐ компакт-дисках ☐ аудиокассетах

☐ Я хочу сразу записаться на выбранный курс (помесячное обучение). Обязуюсь ежемесячно вносить плату за обучение согласно выставленным счетам.

☐ Я хочу заказать полный курс с **15 % скидкой** и получить **подарки**. Обязуюсь оплатить всю стоимость сразу при получении.

☐ Я хочу получить **бесплатно пробный урок** и подробную информацию о выбранном курсе и условиях обучения.

Фамилия, имя, отчество ____________

Дата рождения ☐☐ ☐☐ ☐☐☐☐ Пол ☐ жен ☐ муж

Индекс ☐☐☐☐☐☐ Область ____________

Город (поселок) ____________

Улица ____________

Дом ☐☐☐☐☐ Кв. ☐☐☐☐

Код города и телефон (☐☐☐☐☐☐) ☐☐☐☐☐☐☐☐☐

Дата ☐☐ ☐☐ ☐☐☐☐ Подпись ____________

Я даю согласие на хранение, обработку и использование моих персональных данных Европейской школой корреспондентского обучения.

Наш адрес: Россия, 308037, г. Белгород, а/я 80

Украина: (057) 766-77-77 Беларусь: (017) 345-33-30 Казахстан: (727) 296-50-66



На сибирском тракте



Я выросла в районном центре Болотное. Там и сейчас живут мои родители, там мое родовое гнездо. Захотелось рассказать о нем, ведь о таких маленьких городках уже и не знает никто. Это про них сложены стихи: "Здесь прозрачна небесная просинь, проще жить, чем в больших городах. И под шепот задумчивых сосен сладко дремлет зеркальность пруда".

Марина Козлова, г. Новосибирск

Если вы когда-то поедете на восток, то в двух часах езды от Новосибирска ваш поезд остановится на небольшой станции Болотная. Из окна вагона виден лишь утопающий в зелени вокзал, ясное небо, могучие тополя и дружелюбные улыбки людей. А если пройтись по улицам городка, то очарует умение горожан жить просто и со вкусом. Летом на улицах полыхают мальвы, стелется зеленый ковер муравы, шумят белоствольные березы.

Поселение здесь возникло в 1805 году как ямщицкая стоянка на Московско-Иркутском тракте. Деревню назвали в честь речки Болотной, которая протекает рядом. Первой ее улицей стал Московский тракт, вдоль которого стро-


Хороши у нас пирожки


Сосновый бор за городом


Дома с деревянным кружевом тут не редкость

или дома. Много повидала эта улица: и быстрые тройки с важными господами, и кандальников, которые шли пешком в лаптях на каторгу. В 1895–1896 годах через Болотное прошла линия Транссибирской железнодорожной магистрали. Появились вокзал и станция.

Пожар революции не миновал Болотное, видел он и белых, и красных. Советская власть установилась в городе в 1919 году. К 1939 году здесь было уже 78 улиц, на которых проживало 19 тысяч человек. Мирная жизнь была прервана Великой Отечественной войной. Болотнинская земля дала Родине 9 Героев Советского Союза! В честь великой Победы в 1945 году в Болотном был заложен городской парк. А сорок лет спустя установлен монумент Славы. Статус города районного масштаба поселок получил в 1943 г. Сейчас у него есть свой герб и флаг. А в 2005 он отметил свой 200-летний юбилей.

Сибирское застолье

Мои земляки славятся умением тепло принять гостей и щедро угостить их. Вокруг изобилие рыбы, грибов, ягод, кедровых орехов, меда. Пища всегда была обильной и здоровой. Современная кухня, как и везде, стала интернациональной. У нас готовят и плов, и шашлыки, и пиццу. Но некоторые традиции соблюдаются свято. Например, когда съезжаются родственники, все садятся за большой круглый стол, а на нем: сибирские пельмени, поджаристые драники, ватрушки с творогом и рыбный пирог — главное украшение стола! Мастерицей по выпечке пирогов была моя бабушка. Так было любо ей смотреть, как дети, внуки и правнуки уплетают ее творение! Семейным рецептом этого пирога я охотно поделюсь с вами.

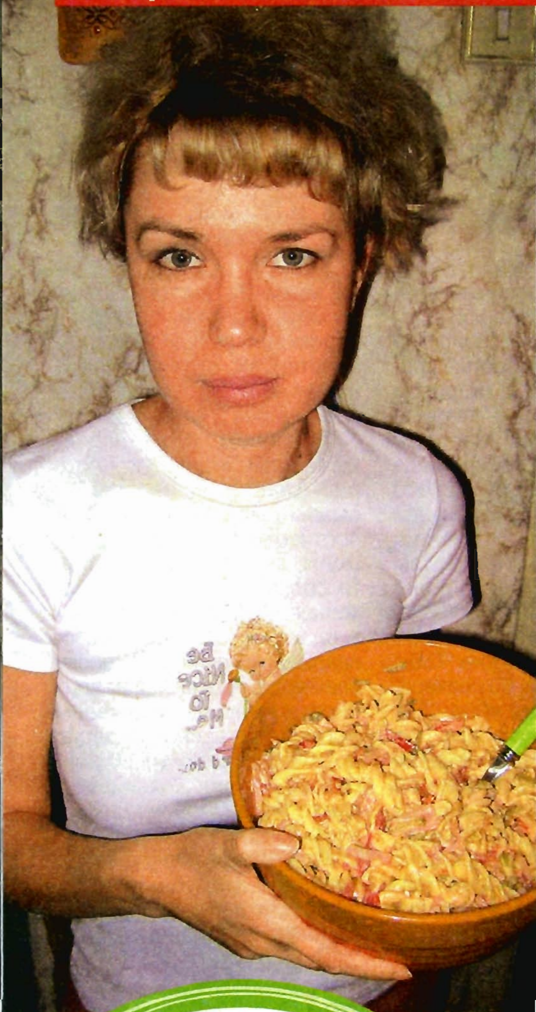
Итак, ставим дрожжевое тесто. Для него нужно: 750 г просеянной муки; 60 г сахара; 70 г маргарина; 2 яйца; 30 г дрожжей; 200 мл воды; 10 г соли. Для начинки понадобится: 1 кг крупной жирной мойвы; 3–4 луковицы; соль, перец по вкусу. Для смазки: 1 желток. Дрожжи разводим теплой водой, всыпаем сахар, соль, хорошо перемешиваем, кладем яйца и всыпаем муку. Затем добавляем в смесь размягч. маргарин, перемешиваем. Накрываем полотенцем, ставим в тепло на 3–4 часа. Через час обминаем, через 2 часа — снова. Тесто делим на две неравные части. Меньшую часть раскатываем и кладем на смазанный растит. маслом противень. Мойву потрошим, моем, выкладываем на тесто, солим, перчим, посыпаем кольцами лука. Раскатываем в пласт оставшееся тесто, накрываем начинку. Защипываем края, прокалываем верх пирога вилкой, смазываем желтком и ставим в нагретую до 200°С духовку на 30 мин. Готовый пирог смазываем сливочным маслом, накрываем полотенцем и даем отстояться. Нарезаем прямо на противне. Берешь кусочек пирога, а дальше слова не помогут — пробовать надо!

Пишите нам!

Расскажи об истории и кулинарных традициях родного края читателям журнала "Люблю готовить!" и слушателям "Радио России"! Пришли национальный рецепт. Победитель получит сувениры от "Радио России" и 800 рублей от журнала "Люблю готовить!". Но главное — твой рецепт узнает вся страна! Он прозвучит в радиоэфире передачи "Народы России" и будет опубликован на страницах нашего журнала. Заполни купон на с. 66.

ДОБРЫЕ СОВЕТЫ ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ! Твой рецепт нужен всем!

РАДИО РОССИИ



Сделайте сами!

Что-то похожее я ела в кафе. А потом путем проб и ошибок пыталась воспроизвести это блюдо дома. То макароны были слишком мелкие, то слишком много ветчины, а то соус получался недостаточно острый. И вдруг в один прекрасный день это свершилось! Он наконец-то получился.

Наталья Мордвинова,
г. Мытищи

Салат из макарон "Итальянский"

ПОНАДОБИТСЯ

Для салата:

● 200 г макарон "спиральки"; 1 большой красный болгарский перец; 2 свежих средних помидора; 6 средних маринованных огурчиков; 200 г нежирной ветчины; соль

Для заправки:

● 1 небольшая бутылочка соуса "1000 островов"; 150 г майонеза; молотый черный перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Макароны отварить до готовности в подсоленной воде, затем откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. Макароны промыть холодной водой.

2. Ветчину, огурцы, перец нарезать тонкой соломкой.

3. Помидоры помыть и нарезать небольшими кусочками.

4. Макароны, нарезанные ветчину, огурцы, помидоры, перец соединить и хорошо перемешать.

5. Соус, молотый черный перец соединить с майонезом и хорошо перемешать до однородной массы. Салат полить заправкой, еще раз перемешать и подать к столу.

КОНКУРС!



У каждой нации — своя кухня. Какая нравится тебе? Пришли нам свой любимый рецепт и фото. Заполни купон, который ты найдешь на с. 66. За публикацию ты получишь от нас приз — 500 руб.



Людмила Хохлова, г. Славянск-на-Кубани. **Хочу предложить свой проверенный временем рецепт.**

Татарское блюдо "Чак-чак"

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 2,5 стак. муки; 3 яйца; 0,5 стак. молока; 1 ч. л. соли; 1 ст. л. сахара; щепотка соды; 0,5 л раст. масла для жарки

● **Для сиропа:** 3 ст. л. натур. меда; 0,5 кг искусств. меда; 1 стакан сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца развести молоком, добавить соль, сахар, соду, муку и замесить тесто. Раскатать в пласты толщиной 1,5 см, чуть подсушить, нарезать их на квадратики. Масло разогреть в казанке и обжарить, помешивая, квадратики до золотистого цвета.

2. Мед, сахар довести до кипения и варить 20 мин.

3. Обжаренные кусочки теста выложить в широкую эмалированную посуду, при желании добавить орехи и изюм, залить сиропом и перемешать. Переложить "чак-чак" на поднос и придать желаемую форму.

Турецкий салат

Дарья Живодерова, г. Екатеринбург. **Мой необычный салат — для гурманов.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 300 г куриного филе; 2 сладких перца; 50 г чернослива; 50 г грец. орехов; листья салата; раст. масло; соль; молотый перец; майонез

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Филе посолить, поперчить, обжарить и нарезать мелкой соломкой. Промытый чернослив и очищенный от семян перец нарезать соломкой. Соединить с филе, заправить майонезом, перемешать.

2. Выложить салат горкой в салатники на листья салата. Посыпать рублеными грецкими орехами. Украсить по желанию.

"Довга" из баранины и простокваши



Эмма Новрузова, г. Н. Новгород. **Высылаю вам рецепт блюда кавказской кухни.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 400 г баранины; 800 мл простокваши; 2 луковицы; 100 г шпината; 100 г щавеля; 2 ст. л. риса; 2 ст. л. гороха "нут"; 2 ст. л. муки; соль, перец, зелень по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Горох перебрать, замочить в холодной воде на 4 ч. Затем отварить его до полуготовности.

2. Баранину залить 1,5 л воды и сварить бульон. Мясо вынуть и вместе с луком, солью и специями прокрутить через мясорубку. Из фарша сформовать фрикадельки.

3. Простоквашу соединить с мукой и, помешивая, варить на тихом огне 5–7 мин. Получится мацони.

4. В мацони добавить горох, промытый рис, фрикадельки, после закипания положить рубленую зелень, соль, перец и варить до готовности в течение 35–40 мин. Можно есть как в горячем, так и в холодном виде.

Сладкая история



Я не могу жить без шоколада: скушав одну дольку, получаешь такое удовольствие, которое ни с чем не сравнится. Сразу чувствуешь необыкновенный прилив сил и хорошего настроения. Вот о таком удивительном продукте я и хотела бы рассказать поподробнее.

Юлия Любых, г. Петропавловск, Казахстан



Первыми какао-бобы, из которых делают шоколад, попробовали индейцы майя. Зернам какао они приписывали райское происхождение. У ацтеков эти зерна служили валютой. В древности из них делали замечательный напиток. В средние века он вошел в моду у испанской знати, его стали называть "шоколад".

В 1875 году швейцарец Даниель Петер изобрел молочный шоколад, а XX век стал эрой шоколадных конфет.

Шоколад способен снимать стресс, освобождать от страхов и негативных мыслей. Поэтому не отказывайте себе в удовольствии. На ваш суд предлагаю вкусный напиток.

Горячий шоколад

ПОНАДОБИТСЯ

● 100 г шоколада; 100 мл сливок; 300 мл молока; 5 г молотой корицы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Шоколад поломать на маленькие кусочки. Корицу, молоко и сливки соединить, хорошо перемешать и довести до кипения. Залить кусочки шоколада.

2. Шоколадную массу взбить миксером до образования пены. Подавать горячим.

Круассаны "Романтик"

Марина Брунчукова, г. Ханты-Мансийск



ПОНАДОБИТСЯ

● 4 готовых круассана; 1 банан; плитка темного шоколада

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Круассаны надрезать вдоль, не прорезая до конца заднюю стенку. Банан нарезать кусочками, шоколад натереть на мелкой терке.

2. Кусочки банана посыпать шоколадом и начинить ими круассаны. Завернуть в фольгу и запекать в духовке 8 мин при 230°С. Подавать теплыми.

Фото: ЦФА "Бурда" (1).

Пишите нам!

Любимый продукт майского номера — рыба. Пришли в редакцию рассказ с рецептом и фотографиями. За публикацию рассказа получишь от нас приз — 800 руб., рецепта — 500 руб. Не забудь посмотреть и заполнить купон на с. 66.

ЧУДО-ПЕЧЬ

УСОВЕРШЕНСТВОВАННАЯ МОДЕЛЬ! ОБЛАДАЕТ ПОВЫШЕННОЙ МОЩНОСТЬЮ (2,5 КВТ)!

Проста в эксплуатации, лёгкая, экономичная - без копоти и вредных для здоровья выбросов. Обогреет дом и дачу, приготовит пищу, защитит от неожиданных холодов склады, птичники, теплицы и любые др. помещения! Производится в России по японской технологии.

Совершенно безопасна в эксплуатации! Печь обеспечивает комфортную температуру в помещении объемом 50 куб. метров при отрицательной температуре за пределами отапливаемого помещения!

Топливо: дизельное, керосин.
Расход - около 2 л в сутки!
Заправка через 16 часов!
Масса 6 кг, габариты 37x42x32 см.

ГАРАНТИЯ 3 ГОДА

Это по-настоящему «народная чудо-печь», которая поможет пережить перебои с тепло-, газо- и энергоснабжением! Обогреет, накормит, выручит в любой ситуации при отключении тепла и электроэнергии!

Уникальная переносная «чудо-печь» за 8 лет кропотливой разработки стала абсолютным лидером на мировом рынке!



ИСПОЛЬЗУЕТСЯ МЧС РОССИИ!

Цена с оплатой при получении на почте - 1990 руб. При заказе от 2 шт. - цена 1940 руб. за шт.!

СПБ № ССПБ. RU.УП001.В.04798

МАССАЖЕР «БАБОЧКА»

ПРИДАСТ ВАМ ОТЛИЧНУЮ СПОРТИВНУЮ ФОРМУ И ИЗБАВИТ ОТ ЛИШНИХ КИЛОГРАММОВ!

ЧТО ОН ДЕЛАЕТ?

- Спортивные нагрузки в «проблемных зонах» без усилий: Вы заняты своим делом (чтение, просмотр телепередач, др.), а он своим.
- Восстанавливает эластичность и внешний вид кожи.



КАК ОН ЭТО ДЕЛАЕТ?

- **Стимулирует** сокращение мышц легкими электронными импульсами.
- **За 15 минут мышцы** сокращаются до 600 раз, что равносильно за 15 минут 600 раз подтянуться на турнике!
- **Весит всего 50 г!!!**

ХИТ ПРОДАЖ!

ЧЕМ ОН ЛУЧШЕ ДРУГИХ?

- **Эффективен как для женщин**, так и для мужчин, в любом возрасте!
- Может быть прикреплен **к любой области тела** под любым углом.
- Можно использовать несколько массажеров, что позволит достигнуть идеальной фигуры намного быстрее!



РОСС CN.AЯ79.A97927

Уже через 15 дней вы увидите и почувствуете результат, а может быть, и услышите - в виде комплиментов!

Цена с оплатой при получении на почте за 1 шт.- 990 руб., при заказе от 2 шт. цена - 690 руб. за шт.

ХОЧЕШЬ БРОСИТЬ КУРИТЬ? ПОКУПАЙ СИГАРЕТЫ!

ИЛИ КАК ОТВЫКНУТЬ ОТ КУРЕНИЯ ЗА 4 ДНЯ.

Каждый курильщик не раз пробовал бросить курить, и каждый помнит, как трудно расстаться с любимой вредной привычкой: физическое недомогание, тяжелое психологическое состояние. Что бы ты ни делал, хочешь только одного - курить! Ученый В.М.Захаров решил эту проблему наилучшим образом: для того, чтобы избавиться от этой привычки, он предлагает продолжать курить! Но не обычные, а специальные сигареты, которые облегчают процесс отвыкания не после прекращения, а во время курения, делая это безболезненно, а потому наиболее эффективно. Сигареты Захарова - единственный в мире табачный продукт, удостоенный высших наград на крупнейших международных выставках! Специально разработан состав натуральной табачной мешки, способствующий изменению вкусовых ощущений, с эффектом быстрого насыщения и последующего неприятия запаха табачного дыма. Получены удивительные результаты: люди с огромным курительным стажем, выкуривающие до 3 пачек, бросают курить в считанные дни! Полный курс отвыкания включает 4 пачки специальных сигарет, инструкцию и схему курения.



Стоимость курса окупится всего за 2 месяца!

Минздравсоцразвития России предупреждает:
Курение вредит Вашему здоровью.

Цена с оплатой при получении на почте 1290 руб. за курс.

48.01.03.919.М.000088.05.03.

КАК ДЕЛАЮТ ДЕНЬГИ?

Производственное предприятие «Киров-Стройиндустрия» предлагает более 100 наименований оборудования для малого и среднего бизнеса, для производства:

- Стеновых и фундаментных блоков из местного сырья (шлак, керамзит, арболит). Себестоимость от 7 руб. при реализации 50 руб.;
- **Газоблоков, пеноблоков, монолитного пенобетона;**
- **Брусчатки (фигурной тротуарной плитки), заборов, памятников.**

Всегда в наличии **полная технологическая линия** для строительства и благоустройства коттеджей, дач, садовых домиков, гаражей, хозблоков и другое!

Большой ассортимент по производственным мощностям (от семейного строительства до крупного бизнеса). Стоимость оборудования от 7 до 200 тыс. руб! **Качество подтверждено семью патентами РФ!**

Также предлагаем оборудование:

- **Плазменный аппарат** для резки и сварки (режет и сваривает любые металлы, камень, бетон и т.п., работает на воде и водке!);
- **Флокатор** - аппарат для нанесения бархата на любую поверхность;
- **Коптильни** для продуктов
- **И много других уникальных предложений!**



Доставим оборудование в любую точку России!!! Организовать эти производства по силам каждому!

ДЕЛИКАТЕСЫ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ - ПРОСТО, БЫСТРО, НЕДОРОГО!

Раскрой секреты копчения!

Вам нравится вкус копченых блюд? Только представьте: ароматная буженина, карбонад, золотистые окорочка, копченая рыбка, дичь и даже сыры? **Тогда это для Вас: новая линия Аппаратов Для Копчения (АДК)** для копчения в домашних условиях!

- **Удобны и безопасны в обращении.**
- **Универсальны** - работают на электро-газовой плите или открытом огне!
- **Компактны** - вмещаются в багажник автомобиля, кладовку или шкаф (Габариты духовки: **39,5x32,5 см. Масса 5,3 кг.**)
- **Эффективны и экологичны** - изготовлены из высококачественной пищевой стали;
- **«АДК»** быстро (за 1-1,5 часа) приготовит экологически чистый продукт; а за счет уникальной термообработки - блюда сохраняют все полезные свойства продуктов и долго не портятся!
- **Многофункциональны** - вы можете закоптить любые продукты в нужном объеме.

Зачем покупать в магазине дорогие деликатесы? **Теперь Вы можете приготовить их сами!** Приобретая коптильни «АДК» вы экономите время, деньги и получаете возможность организовать свой собственный бизнес!

- **высокая эффективность**
- **быстрая окупаемость**
- **срок службы 5-10 лет**
- **простота в реализации продукции**



В ПОДАРОК - КНИГА РЕЦЕПТОВ!

Соответствует ГОСТам!

Цена с оплатой при получении - 1890 руб.

43 ОЦ.01.969.П.000117.03.03

БОЛЬШАЯ, КОМФОРТНАЯ НАДУВНАЯ КРОВАТЬ

- **Надувная двухуровневая кровать «INTEX»** обязательно придется по вкусу всем членам семьи.
- Специальная конструкция обеспечит поддержку и ультра-мягкость, **удержит тело в правильном** положении, **не допустит искривления** позвоночника или болей в шее.
- Верхний водонепроницаемый слой (напоминающий велюр) мягкий и красивый, обеспечит надежное сцепление простыни во время сна.
- Встроенный электронасос (220В) надувает/сдувает кровать за 3 минуты. Полностью сдувается для хранения и путешествий.
- Выдерживает нагрузку 273 кг!
- Прекрасно используется в качестве основного спального места и как дополнительная кровать в доме (для гостей), на даче, где угодно!
- Производитель - фирма "INTEX" США!



+ПОДАРОК Спортивная сумка для хранения

ХИТ ПРОДАЖ!

Оплата - при получении на почте!

Модель «Комфорт 1»: 203 x 102 x 50 см, цена - ~~3590~~ руб. **2750 руб.**
Модель «Комфорт 2»: 208 x 163 x 50 см, цена - ~~3950~~ руб. **3750 руб.**

77.01.16.969.П.043182.10.05

КОНФИДЕНЦИАЛЬНОСТЬ ДОСТАВКИ ГАРАНТИРОВАНА!

ПОКУПАЯ У НАС, ВЫ ЗАЩИЩЕНЫ ОТ ПОДДЕЛОК!

ОГРН 1074345028010
ООО «Мир комфорта», г.Киров, ул.Попова,61, отдел 53

Сделать заказ на товары и каталоги вы можете по телефонам: 8-800-2000-820 (звонок по России БЕСПЛАТНЫЙ); 8(8332) 40-98-05.
Или написав по адресу: 610052, г.Киров, а/я 30, отдел 53.
Проконсультироваться по оборудованию вы можете по телефонам: 8(8332) 56-30-29, 57-31-24. Теперь и для жителей Украины: 8-067-67-666-77
Дополнительный почтовый сбор 6% от стоимости товара.

www.ksin.ru

ДОСТАВКА ПО РОССИИ БЕСПЛАТНО!

На правах рекламы



Вкусно!

Мои пироги всегда ароматные, пышные и нежные, потому что я готовлю их по старинным рецептам.

Анна Васильевна Курзаева,
г. Ульяновск

Пироги с капустой

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 1 кг муки; 2 стакана молока; 3 ст. л. сахара; 1 ч. л. соли; 3 ст. л. маргарина; 3 яйца; 10 г сухих дрожжей; 1 яйцо для смазывания; растительное масло для выпекания

● **Для начинки:** 2 кг капусты; растительное масло, соль, сахар по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить тесто и поставить в теплое место на 50 мин. Капусту нашинковать и обжарить. В конце жарки добавить соль, сахар.

2. Из теста скатать небольшие шарики. Каждый шарик растянуть в лепешку, в середину положить начинку, сформовать пирожок. Пирожки смазать взбитым яйцом, уложить на смазанный маслом противень. Выпекать в нагретой до 200°С духовке 30 мин.

Плюшки с маком

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 1 кг муки; 2 стакана молока; 3 ст. л. сахара; 1 ч. л. соли; 3 ст. л. маргарина; 3 яйца; 10 г сухих дрожжей

Для начинки: 5 ст. л. мака; 4 ст. л. сахара; 1 яйцо; корица по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить тесто так же, как и для пирожков. Сделать начинку для плюшек. Мак промыть, засыпать в воду, довести до кипения и вылить на частое сито и марлю, дать воде стечь. Мак подсушить, истолочь в ступке, добавить сахар, сырое яйцо и все хорошо перемешать.

2. Тесто раскатать в пласт шириной 30 см. Поверхность покрыть начинкой из мака, свернуть рулетом и разрезать на куски. Поперек каждого кусочка надавить сверху палочкой. Положить плюшки на противень, оставить на 40 мин. Выпекать в духовке при 220°С 5 мин. Чуть остудить и посыпать сахаром и корицей.

КОНКУРС!



У тебя богатый кулинарный опыт, готовишь много лет? Научи других! Пришли нам рецепты вместе с фото. Посмотри и заполни купон на с. 66. Приз за публикацию — 500 руб.



Надежда Ивановна Фролова, г. С.-Петербург. **Предлагаю всем попробовать этот салат, также его можно приготовить с вареной курочкой. Быстро, вкусно, просто.**

Салат "Полянка" с грибами

ПОНАДОБИТСЯ
- 2 картофелины
- 2 яйца
- 150 г сыра
- 250 г маринованных опят
- 1 пучок зеленого лука
- майонез по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель отварить в мундире, охладить и очистить. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить.

2. Картофель и яйца натереть на крупной терке в разную посуду. Опята промыть в холодной воде. Лук и грибы мелко нарезать. Сыр натереть на мелкой терке.

3. Салат выкладывать слоями. Все слои, кроме грибов и сыра, промазывать майонезом. **1-й слой** — картофель, **2-й слой** — яйца, **3-й слой** — грибы, **4-й слой** — лук, **5-й слой** — сыр.

Прабабушкины блины

Анна Петровна Ковалева, г. Нижний Тагил. **Блины получаются с дырочками, мягкие и вкусные.**



ПОНАДОБИТСЯ
- 0,5 л молока; 3–4 стак. муки; 5 яиц; 1 ч. л. соли; 1 ст. л. растительного масла; сахар по вкусу; растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Молоко кипятить на тихом огне 10–15 мин. Остудить.

2. Яйца, соль, сахар, растительное масло соединить и взбить до пены. Влить молоко, перемешать и, помешивая, всыпать муку. Добавить в смесь немного холодной воды и перемешать.

3. Выпекать блины на раскаленной сковороде на растительном масле.

Шашлык из судака



Галина Дмитриевна Чумакова, Московская обл. **Недавно моему сыну Александру исполнился 51 год. Я приготовила очень вкусные блюда по рецептам из вашего журнала.**

ПОНАДОБИТСЯ
- 1 судак весом 2–2,5 кг; 4–6 стручков кардамона; щепотка молотого шафрана; 2 ст. л. меда; 3 ст. л. грейпфрутового сока; 1,5 ст. л. оливкового масла; 0,5 ч. л. измельченного сухого имбиря; 0,5 ч. л. измельченной сухой мяты; соль, молотый черный перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рыбу очистить от кожи, выбрать кости, филе нарезать на порционные куски.

2. **Приготовить маринад.** Из кардамона вынуть семена, смешать их с шафраном и солью. Растереть смесь в ступке. Мед, оливковое масло, грейпфрутовый сок соединить и перемешать. Соединить обе смеси, добавить черный молотый перец, имбирь и мяту и вновь тщательно перемешать.

3. Кусочки судака обмазать смесью, плотно уложить в эмалиров. посуду и оставить на 4 ч. Надеть на шампуры и запекать на мангале.

С ВЫДУМКОЙ



Просто сказка!

Давно собираю рецепты украшений для тортов. Внутри этого тортика "спрятаны" бисквитные коржи, промазанные кремом (можно использовать любые сочетания на ваш вкус).

Наталья Большова, г. Новомосковск

Украшение для торта "Русалка" из мастики

ПОНАДОБИТСЯ

● 200 г жевательного зефира; 2 ст. л. сока лимона; 200 г просеянной сахарной пудры; 100 г крахмала; 1 ч. л. какао

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Зефир выложить в миску, полить лимон. соком и поставить в микроволновую печь на 10–20 с (или нагреть на водяной бане).

2. Сахарную пудру, крахмал перемешать и аккуратно добавлять в зефирную массу, помешивая сначала ложкой, а затем вымешивая рукой, как тесто, пока не перестанет прилипать к рукам. В процессе замешивания мастики отделить от нее кусочек, добавить какао и перемешать (это волосы русалки). Мастику завернуть плотно в пленку, оставить на 30 мин.

3. Мастику раскатать на посыпанной крахмалом поверхности и вылепить русалку, волосы сделать из коричневой мастики.

4. Из этой мастики можно лепить разные фигурки, цветы. Украшения нужно делать за 2 дня до торжества, чтобы фигурки успели подсохнуть. Сушить готовое изделие лучше на листе пленки, смазанном тонким слоем масла, чтобы потом украшение можно было легко передвинуть на торт.



Пишите нам!

Умеешь украшать блюда? Тогда присылай нам письмо с фото и купон со с. 66. За публикацию получишь приз — 500 руб.

Салат "Клоун"

Марина Сазонова, г. Тверь. **Примените фантазию!**



ПОНАДОБИТСЯ

● 120 г крабовых палочек; 200 г твердого сыра; 4 вареных яйца; 1 луковица; 1 вареная куриная грудка; 50 г рубл. грецких орехов; 150 г майонеза; кусочки ананаса, красный перец, зелень для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Салат выкладывать слоями, промазывая майонезом. **1-й слой** — кусочки курицы, **2-й слой** — тертые яйца, **3-й слой** — кольца лука, **4-й слой** — рубленые крабовые палочки, **5-й слой** — тертый сыр, **6-й слой** — орехи.

2. Украсить салат кусочками ананаса, перца и зеленью, выложив все в форме мордашки клоуна.

ОВОЩЕРЕЗКА
Nicer Dicer/Найсер Дайсер
Хит сезона



Незаменимый помощник на кухне! Безопаснее ножа. Отлично подходит для резки лука, перца, сельдерея, томатов, вареных яиц, свежей зелени, сыра и чеснока. Уменьшает время приготовления. Нарезает одним быстрым движением крупно и мелко, измельчая продукты за минуты и даже секунды. Вы просто помещаете продукты в Найсер Дайсер и прижимаете крышкой. Но и это не все. Что Вы измельчили, попадает в специальный контейнер. На столе у Вас чистота и порядок. Процесс готовки превращается в удовольствие. Дайте глазам отдохнуть, во время резки лука больше не будет слез и опасности порезаться, ведь ваши пальцы никогда не касаются лезвий.

Контейнеры Найсер Дайсер могут использоваться для хранения нарезанных продуктов. Купите Най-сер Дайсер и не будет слёз, сбережете руки от порезов, будете измельчать продукты без особых усилий. Уникальный дизайн подойдет для кухни. При каждом использовании Вы экономите свое время и деньги, после использования достаточно сполоснуть овощерезку в мыльной воде, и она опять готова к работе. Овощерезка Nicer Dicer — вот кухонная принадлежность, которую вы ждали. За эту цену вы дополнительно получаете вторую сменную насадку, для более мелкого нарезания и второй контейнер.



Скороварка уникальное открытие для быстрого приготовления пищи. Процесс приготовления происходит при повышенном давлении и температуре, за счет чего снижается время приготовления в несколько раз, ваша пища становится вкусной и полезной.Скороварка экономит до 60 % электричества или газа, весит около 2 кг., объемом около 6 литров, ручки из жаропрочного материала. В инструкции по применению вы найдете массу полезной информации, которую перед использованием обязательно прочтите, и много рецептов по приготовлению пищи. Цена 1598 руб. За эту цену вы получаете еще и вставку пароварку в подарок.

Сделать заказ можно по адресу: 302006 г. Орел, а/я 3 (ГВ), отдел «Товары почтой»; по телефонам: 8 (4862) 36-90-35, 49-50-77; сайт: www.zacaz.ru. Для жителей Украины – (057) 755-27-76.

Цена включает доставку, упаковку, страховку (за исключением почтового сбора). ГЛАВНОЕ, ника-кого обмана. Не оплачивайте продукцию сегодня, оплатите её при получении на почте. Для жителей Дальнего востока и Восточной Сибири, стоимость товаров увеличивается на 120 рублей. Мы гарантируем качество продукции в соответствии с законодательством РФ. Юр. адрес: 302025 г. Орел ул. Московское ш. 137 ООО «Торгпочта». ОГРН 1055742019816.

Реклама.

У меня получилось!



Мне 15 лет, увлекаюсь кулинарией с детства. Мне подсказали этот рецепт. Я попробовала приготовить, и всем понравилось. Теперь это мое фирменное блюдо.

Валерия Рассохина, г. С.-Петербург

Жаркое по-средиземноморски

ПОНАДОБИТСЯ

● 0,5 кг говядины или свинины; 2 луковицы; 5 помидоров; 3 баклажана; 2 ст. л. муки; 100 мл красного сухого вина; соль, специи по вкусу; растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Баклажаны нарезать кусочками, обильно посыпать солью.

2. Мясо также нарезать кусочками, посолить, обвалять в муке и жарить на растительном масле 5–7 мин. Мясо выложить в тарелку.

3. Лук нарезать и спассеровать в сковороде, где жарилось мясо.

4. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, нарезать и выложить к луку. Помидоры и лук приправить, посолить, тушить 5 мин, затем влить вино и тушить 2 мин.

5. Мясо вновь переложить в сковороду, перемешать. Закрыть крышкой и тушить в течение 30 мин.

6. Баклажаны промыть, отжать и за 10 мин до готовности блюда положить в сковороду к мясу и овощам.

Валерия советует

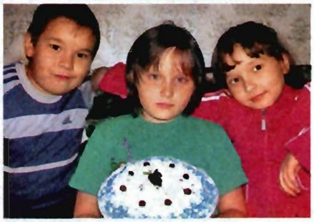
● **Это блюдо хорошо подавать со свежими помидорами и зеленью петрушки или кинзы.**

КОНКУРС!



Ты еще ходишь в школу, но уже умеешь хорошо готовить? Тогда пришли в редакцию рецепты вместе с фото. В купоне на с. 66 укажи данные родителей. За публикацию получишь 500 руб.





Елена Авдеева, г. Уфа. **Моей дочке Анюте 7 лет, я научила ее делать этот тортик.**

Торт "Снежная королева"

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 большая упак. кукурузных палочек; 200 г слив. масла; 1 стак. сахара; 1 стак. молока; 1 яйцо; 1 ст. л. муки; 1 пакетик ванил. сахара; 1 пакетик кокос. стружки; цедра 1 апельсина; 0,5 стак. клюквы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сделать крем. Яйцо, сахар взбить. Всыпать муку и ванильный сахар, размешать и влить молоко. Помешивая, довести до кипения. Остудить. Добавить размягченное слив. масло, измельч. цедру апельсина и взбить в густую пену. Кукурузные палочки, клюкву, крем соединить и перемешать.

2. Блюдо с бортами выстелить пергаментом, переложить туда массу, охлаждать 1 ч. Посыпать стружкой и украсить клюквой.

Кукурузные лепешки

Диана Самугуллина, г. Уфа. **Мне 15 лет. С нетерпением жду каждый выпуск журнала.**

ПОНАДОБИТСЯ



● 1 банка консервир. кукурузы; 100 г ветчины; 50 г сыра; 2 яйца; 2 ст. л. муки; 1 маленькая луковица; соль, перец по вкусу; раст. масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Ветчину, сыр и лук мелко нарезать. Добавить кукурузу без жидкости, яйца, соль, перец, муку и хорошо перемешать.

2. На сковороде разогреть растит. масло. Массу ложкой выкладывать на сковороду.

3. Обжарить оладьи с двух сторон до золотистой корочки. При желании в массу добавить немного рубленой зелени.

Винегрет с кальмарами



Вера Петрова, пос. Кадом, Рязанская обл. **На фото моя незаменимая помощница — внучка Катенька. Она помогала мне готовить винегрет и печатала это письмо.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 свекла; 4 кальмара; 3 картофелины; 1 морковь; 2 луковицы; 1 соленый огурец; 3 ст. л. растительного масла; соль, молотый черный перец, укроп по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Свеклу, картофель, морковь отварить, охладить, очистить и нарезать кубиками.

2. Кальмары варить в кипящей воде 3–5 мин. Охладить и нарезать соломкой. Огурец и лук мелко нарезать

3. Кальмары, свеклу, морковь, картофель, огурец, лук соединить, посолить, поперчить по вкусу, заправить растительным маслом и хорошо перемешать. Посыпать рубленым укропом и подать к столу.



Пальчики оближешь

С июня прошлого года я покупаю ваш журнал. Хочу поблагодарить Елену Гончаренко из Таганрога за салат "Березка", а также Ксению Абаеву из г. Балаково за "Куриные шницели в картофельной корочке".

Александра Сарвилина, г. Москва

Бисквитный рулет с апельсинами

ПОНАДОБИТСЯ:

Для теста:
● 3 яйца; 1 банка сгущенного молока; 1 стакан муки; 0,5 ч. л. гашеной соды; 250 г сливочного масла; растительное масло для выпекания

Для начинки:
● 1 стакан сахара; 2 спелых апельсина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить жидкое тесто. Яйца, муку и сгущенку соединить и перемешать. Добавить растопл. сливочное масло, соду и вновь перемешать.

2. Приготовить начинку. Апельсины помыть, нарезать, выбрать косточки и вместе с кожурой прокрутить через мясорубку. Добавить сахар и хорошо перемешать.

3. Духовку нагреть до температуры 200°С. На противень выложить промасленную кальку. Вылить на нее тесто. Выпекать 25 мин.

4. Готовый пласт горячим перевернуть на ровную поверхность. Равномерно выложить начинку и быстро свернуть в рулет. При подаче на стол нарезать на кусочки.

Александра советует

● **Апельсины можно заменить лимонами, протертыми с 1,5 стакана сахара.**

КОНКУРС!



Печешь вкусное и нежное домашнее печенье? Поделись своим рецептом! Пришли его в редакцию вместе с фото и заполненным купоном со с. 66. За публикацию получишь приз — 500 руб.



Оксана Давыдова, г. Орел. **У меня, как в сказке, четыре сыночка и лапочка-дочка. Я люблю порадовать их чем-нибудь вкусненьким собственного приготовления.**

Сухой яблочный пирог



ПОНАДОБИТСЯ

● 1 стакан сахара ● 1 стакан муки ● 1 стакан манной крупы ● 1 ч. л. соды ● 1,5 кг яблок ● 150 г замороженного сливочного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сахар, муку, манку, соду соединить и перемешать. Яблоки натереть на мелкой терке.

2. В высокую форму выкладывать слоями. **1-й слой** — сухая смесь, чтобы чуть прикрыла дно, **2-й слой** — яблоки и т. д. **Последний слой** — сухая смесь. Сверху натертое на крупной терке масло.

3. Выпекать в нагретой до 150°С духовке в течение 1 ч, готовность проверять лучинкой: сухая — пирог готов.

Пирог с брусникой

Светлана Ровинская, г. С.-Петербург. **Если любите послаще, посыпьте бруснику сахаром.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 400 г готового дрож. теста; 300 г брусники; 2 белка; 0,5 стак. сахара; 1 желток; раст. масло



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Тесто раскатать, выложить в форму, края обрезать. Сверху положить бруснику. У теста загнуть края. Белки,сахар взбить. Залить бруснику.

2. Из обрезков теста сделать украшения и выложить на пирог.

3. Смазать желтком и выпекать в духовке при 180°С в течение 35–40 мин.

Торт "Мартышкина радость"



Вера Мазитова, г. Иркутск. **На фото я с дочкой Неллечкой.**

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 300 г сушеных фиников; 2 стак. муки; 1 стак. сахара; 1 ч. л. гашеной соды; 0,5 ч. л. соды; 100 г маргарина; 1 яйцо; раст. масло для выпекания

● **Для крема:** 1 банка вареной сгущенки; 250 г слив. масла; 100 г рубленых грецких орехов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Финики мелко нарезать, залить стак. кипятка, добавив 0,5 ч. л. соды, закрыть крышкой и оставить на 30 мин.

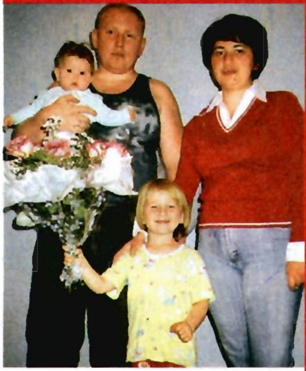
2. Финики соединить с мукой, маргарином, сахаром, яйцом, гашеной содой и хорошо перемешать.

3. Готовое тесто разделить на 2 части и выложить в смазан. маслом формы. Выпекать коржи в духовке при 180°С 20 мин. Остудить и разрезать вдоль пополам.

4. **Сделать крем.** Сгущенку и слив. масло соединить и взбить миксером.

5. Коржи промазать кремом, посыпать орехами и соединить. Верх промазать кремом, посыпать орехами. Оставить на 2 ч.

Творожное печенье "Лапки"



Эльмира Ситдикова, г. Москва. **У меня муж и две дочки, и я всегда рада угодить своим сладкоежкам.**

ПОНАДОБИТСЯ

- 0,5 кг творога
- 250 г маргарина
- 0,5 ч. л. соды
- 2,5 стакана муки
- щепотка соли
- растительное масло
- 1 стакан сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Маргарин растопить, добавить творог, соль, соду, муку и перемешать. Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см. Стаканом вырезать кружки.

2. Сахар высыпать в глубокую тарелку. Каждый кружок с одной стороны обмакнуть в сахар, сложить пополам и вновь с одной стороны обмакнуть в сахар, вновь сложить пополам и с одной стороны обмакнуть в сахар. Один край надрезать (получатся лапки). Печенье выложить на смазанный маслом противень, выпекать в нагретой до температуры 180°С духовке 25 мин.



Ольга Авдонина, г. Кинешма. **Этот торт я в прошлом году делала на 8 Марта! Может, кто-нибудь тоже захочет порадовать себя в женский день.**

Торт "Вишня" с безе

ПОНАДОБИТСЯ

- **Для теста:** 5 г сухих дрожжей; 50 мл молока; 3 ст. л. сахара; 2 желтка; 170 г слив. масла; 350 г муки; маргарин для выпекания, паниров. сухари
- **Для начинки:** 0,5 кг мороженой вишни; 2 ст. л. сахара
- **Для безе:** 2 белка; 100 г сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Дрожжи развести в теплом молоке. Добавить сахар, желтки, размягч. слив. масло и муку, перемешать, поставить на 2 ч в прохладное место.

2. Тесто выложить в смазанную маргарином и посыпанную сухарями форму. Выпекать в нагретой до 200°С духовке 30 мин. Корж охладить, верх посыпать сухарями. Вишню перемешать с сахаром и выложить на сухари.

3. **Сделать безе.** Белки и сахар взбить в крепкую пену. Безе вылить на торт. Выпекать в духовке при 150°С до золотистого цвета.

Пончики "Московские"

Татьяна Мешкова, г. Ессентуки.



ПОНАДОБИТСЯ

- 1,5 стакана муки; 0,5 стакана молока; 2 ст. л. сахара; 0,5 ст. л. соды; 1 ст. л. сливочного масла; 1 яйцо

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Соду, сахар, масло, яйцо; 1 стак. муки соединить и перемешать. Влить молоко, добавить оставшуюся муку и вновь перемешать.

2. Тесто раскатать в пласт. Вырезать круги. В середине кругов рюмкой вырезать кружок. Пончики обжарить на сковороде до золотистого цвета.

Ириски "Вкусняшки"



Здравствуйте, уважаемая редакция! Посылаю вам рецепт очень вкусных домашних конфет, которыми меня угостила подружка. Ну и, конечно, она поделилась со мной рецептом. По вкусу эти конфетки очень похожи на ириски "Меллер".



Чтобы приготовить конфетки, вам понадобится: 1 стакан молока; 30–35 г сливочного масла; 1 стакан сахарной пудры; 2 ст. л. меда; растительное масло для смазывания формочек. Молоко нужно влить в кастрюлю, добавить масло, сахарную пудру и мед. Затем поставить кастрюльку на средний огонь и варить, постоянно помешивая, в течение 20–25 минут. Формочки для льда нужно немного смазать растительным маслом. Когда конфетная масса станет густой и приобретет нежный карамельный цвет, выложите ее в формочки и остудите.

Надеюсь, вам понравятся мои ириски! До свидания!

Ольга Исмаилова, г. Пермь

Светлана Леонова, г. Подольск. **Это мой любимый тортик.**



Торт "Катюша"

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 3 стакана сахара; 5 ст. л. меда; 300 г сливочного масла; 6 яиц; 4,5 ст. л. соды; 10 стаканов муки; мука для посыпки

● **Для крема:** 1,5 л сливок для взбивания; 2,5 стакана сахара

● **Для украшения из мастики:** 150 г сахарной пудры; 150 г сухого молока; 200 г сгущенки; 0,5 ч. л. коньяка; пищевые красители

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сахар, мед, слив. масло растопить на водяной бане. Добавить яйца, соду, греть до увеличения массы вдвое. Быстро всыпать муку, размешать. Сформовать шарики, тонко раскатать и выпекать в нагретой духовке до 200°С на противне, посыпанном мукой. Края горячих коржей обрезать ножом по форме. Сделать коржи трех диаметров.

2. Сделать крем: сливки, сахар соединить и взбить миксером.

3. Приготовить украшения: все, кроме красителей, соединить и вымешивать, пока масса не станет эластичной. Подкрасить мастику красителями в нужный цвет и вылепить разные фигурки или цветы.

4. Коржи промазать кремом и соединить. Верх и бока торта посыпать крошкой, на верх установить украшения.

Кексики с курагой и мандариновой цедрой



Наталья Семынина, г. Новокузнецк. **Живу с мужем Евгением и доченькой Дашенькой. Они по достоинству оценивают мои кулинарные произведения. А эти кексики — ну просто обожают!**

ПОНАДОБИТСЯ

● 2 яйца; 1 стак. кефира; 1 стак. сахара; 100 г маргарина; 0,5 ч. л. гашеной соды; 200 г кураги; цедра 1 мандарина; 3 стак. муки; раст. масло для выпекания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Маргарин растопить и смешать с сахаром. Добавить яйца, перемешать, влить кефир, положить соду и вновь перемешать.

2. Курагу мелко нарезать, цедру измельчить. Курагу, цедру, муку добавить в смесь и замесить тесто чуть гуще, чем на оладьи.

3. Тесто выложить в смазанные маслом формочки на три четвертых высоты. Выпекать в нагретой до 180°С духовке 20–25 мин.





Время приготовления: 1 ч
Количество порций: 6–8

Татьяна Ющенко, пос. Удобный, Адыгея. **Надеюсь, мой любимый тортик и вам понравится.**

Воздушный торт "Дамские пальчики"

ПОНАДОБИТСЯ

- **Для заварного теста:** 1,5 стак. воды; 150 г слив. масла; 6 яиц; 1,5 стак. муки
- **Для крема:** 2 стак. холодной жирной сметаны; 1 стак. сахар. пудры; 1 пачка (20 г) желатина
- **Для глазури:** 5 ст. л. сахара; 2 ст. л. какао; 50 г слив. масла; 2 ст. л. сметаны

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. **Приготовить заварное тесто.** Нагреть в сотейнике 1,5 стак. воды, добавить масло, размешать, довести до кипения. Помешивая, всыпать муку. Снять с огня, дать немного остыть, вбить 6 яиц, все хорошо перемешать.

2. Нагреть духовку до 180°С. На смазанный маслом противень выдавить с помощью кондитерского шприца тесто узкими полосками — "пальчиками". Печь 10 мин. Выложить "пальчики" на поднос. Повторить процесс, пока не закончится все тесто.

3. **Приготовить крем.** Взбить холодную сметану с сахарной пудрой. Желатин развести в 0,5 стак. воды, нагреть на огне, помешивая, до полного растворения. Дать немного остыть, соединить со сметанной массой, перемешать. Поставить в холодильник на 10 мин.

4. На блюдо выложить 1-й слой "пальчиков", смазать кремом, накрыть вторым слоем. Все слои повторять, пока не кончатся "пальчики". Готовый торт полить сваренной из всех ингредиентов и слегка остывшей шоколадной глазурью. Дать пропитаться.

Фото: О. Кулагин (2)

Ирина Жукова советует

- **Изделия из заварного теста рекомендую сначала выпекать при температуре 200–220°С, затем уменьшить огонь до 180°С и допекать 5 мин до легкого зарумянивания.**
- **Добавьте в крем немного ванильного сахара, торт будет ароматнее.**



Время приготовления: 1 ч 10 мин
Количество порций: 6–8

Елена Макеева, г. Уральск. **Я — домохозяйка, часто готовлю. В нашей семье всем нравится этот торт.**

Торт "Цыганка"

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 1 стак. кураги; 1 стак. грецких орехов; 1 стак. чернослива без косточек; 1,5 стак. муки; 3/4 стак. сахара; 5 яиц; 1 ч. л. гашеной соды или пакетик разрыхлителя; растительное масло

● **Для крема:** 500 г жирной сметаны; 1 стакан сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Чернослив и курагу залить горячей водой, обсушить. Оставить несколько сухофруктов для украшения торта, остальные мелко нарезать. Орехи порубить.

2. Приготовить тесто. Взбить яйца с сахаром. Продолжая взбивать, добавить муку, соду или разрыхлитель. В тесто положить орехи и сухофрукты, перемешать.

3. Разделить готовое тесто на 2 части. Выложить в смазанные маслом формы. Печь 20 мин в нагретой до 200°С духовке. Готовые коржи остудить.

4. Приготовить крем. Взбить сметану с сахаром.

5. Верх одного коржа намазать кремом, накрыть вторым коржом. Верх торта украсить целыми сухофруктами. Остатки кураги измельчить до консистенции пюре, соединить с остатками крема. Выложить смесь в кондитерский шприц, нарисовать на торте красивые узоры.

Ирина Жукова советует

● **Сухофрукты и орехи для теста рекомендую не резать, а пропустить через мясорубку.**

● **Тесто со взбитыми яйцами надо выпекать сразу после взбивания, иначе оно осядет.**

● **Добавьте в тесто тертую цедру лимона и несколько капель коньяка, это улучшит его вкус.**

● **Сметану перед взбиванием надо хорошо охладить, а сахар смолоть в кофемолке. Это сделает крем нежнее.**

● **Для торта можно сделать крем из сгущенки, взбитой со слив. маслом.**

Мойтесь, кастрюли!

В моей "копилке" много рецептов блюд, но сегодня хочу помочь советом, как чистить посуду. Раз в месяц я устраиваю "баню" своим кастрюлям. В бак наливаю ведро воды, добавляю кусок натертого на крупной терке хозяйственного мыла, 200 г кальцинированной соды, 100 г силикатного клея. Сначала в бак опускаю эмалированные кастрюли, затем кипячу 15 мин, осторожно вынимаю. Затем кладу сковороды и также кипячу 15 мин.

Посуду ополаскиваю сначала теплой, затем холодной водой. Алюминиевую посуду нужно чистить зубным порошком (содой нельзя!). А если нужно удалить накипь, смешайте уксус пополам с водой, залейте в емкость и кипятите 30 мин.

Любовь Мешалкина,
г. Орел

Нежное мясо

Здравствуйте! Хочу поделиться секретами приготовления мяса.

● Мясо получится сочным, если перед жаркой подержать его несколько минут в кипящей воде.

● Старое мясо рекомендуется варить, добавив в воду 1 ч. л. уксуса.

Екатерина Зимина,
г. Дзержинск

О каше

Вот несколько советов, как варить каши.

● Все крупы, кроме манной и овсяной, перед приготовлением перебирают и промывают.

● Для приготовления рассыпчатой каши крупу заливают горячей водой, а для варки каши-размазни — холодной.

Раиса Гранкина, г. Кимры

Учитесь взбивать!

Спешу дать дельные советы любителям готовить сладкие блюда.

● Если сметана плохо взбивается, добавьте в нее белок. Посуду, в которой будете взбивать, охладите и принимайтесь за дело.

● При взбивании сливок для торта, добавьте загуститель сливок, они будут лучше держать форму. Сливки получатся воздушными, если их взбивать с белком.

● Чтобы белки лучше взбивались, добавьте в них щепотку соли.

● Перед взбиванием белков стенки посуды протрите долькой лимона, белки взобьются лучше.

● Желтки с сахаром хорошо растирать в теплом месте, например у плиты.

● Желтки лучше растирать не с сахаром, а с сахарной пудрой.

Наталия Краснова,
г. Щелково

Советы из блокнота

С удовольствием поделюсь некоторыми секретами из моего блокнота полезных советов.

● Чтобы освежить засохший сыр, нужно положить его в миску и полностью залить молоком, оставить на полчаса — за это время сыр приобретет аромат и станет мягче. А чтобы в будущем сохранить сыр свежим, хранить его следует в емкости с герметичной крышкой, положив рядом с ним кусочек сахара. Так сыр можно хранить в течение недели.

● Мясо птицы приобретает пикантный вкус, если аккуратно отделить кожицу и вложить под нее листочки пряных трав.

● Лук станет золотистого цвета и будет намного вкуснее, если при жарке посыпать его сахарной пудрой. А чеснок очистится легче, если зубчики сначала обдать кипятком.

● Куриный бульон станет вкуснее и ароматнее, если в тарелку с бульоном влить 1 ст. л. хереса.

● Щепотка сахара, добавленная к овощам в процессе варки, улучшает их вкус.

● Молоко не убежит, если края кастрюли смазать растительным маслом.

Наталья Хромова,
г. Краснодар

Пишите нам!

Пришли нам свои кулинарные секреты! За публикацию — 300 руб. Смотри купон на с. 66.

БОЛЬШАЯ АКЦИЯ «НА ДОМ»

Ваши фамилия, имя и отчество стоят

330 000 рублей!

1

Аккуратно впишите сюда свою фамилию, а также имя и отчество

Ваша фамилия ▶

Ваши баллы ▶

Ваше имя и отчество ▶

Ваши баллы ▶

2

Каждая буква фамилии, имени и отчества набирает некоторое количество баллов...

Чтобы узнать, сколько баллов набирает каждая буква фамилии, имени и отчества, воспользуйтесь таблицей. Перенесите значения баллов в клеточки под каждой буквой вашей фамилии и вашего имени, отчества.

А Ж Н Ф Ы	Б З О Х Ь	В И П Ц Э	Г Й Р Ч Ю	Д К С Ш Я	Е Л Т Щ	Ё М У Ъ
Значение каждой буквы в баллах						
1	2	3	4	5	6	7

3

Посчитайте сумму всех ваших баллов и впишите ее сюда:

Если вы набрали между **10** и **20** баллами, то вы получаете доступ к розыгрышу **15 000 рублей!**

Если вы набрали между **21** и **40** баллами, то вы получаете доступ к розыгрышу **25 000 рублей!**

Если вы набрали более **41** балла, то вы получаете доступ к розыгрышу **330 000 рублей!**

На правах рекламы.

Важно! Чтобы наши службы приступили к решающей проверке, пожалуйста, **укажите здесь ваши фамилию, имя и отчество (печатными буквами!) и количество набранных вами баллов. Отправьте по указанному адресу, чтобы претендовать на соответствующую сумму!***

Принять участие в акции быстрее по телефону

(495) 787-22-82

с 7:00 до 22:00 в будни, с 9:00 до 21:00 в выходные

или отправив купон запроса по факсу

(495) 789-65-77

(круглосуточно)



Новый каталог «НА ДОМ»! Вас ждет широкий выбор товаров для дома!

Купон запроса – БОЛЬШАЯ АКЦИЯ «НА ДОМ» – 330 000 рублей к вручению

Заполнить и отправить по адресу: 111974, Москва, а/я 21, «Почтовый Каталог»

Мои фамилия, имя и отчество приносят мне ....баллов.

Я получаю доступ к сумме ....рублей.

Я указываю ниже мои фамилию, имя и отчество, чтобы ваши службы могли перейти к решающей проверке.

Фамилия: |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|

Имя: |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_| Отчество: |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|

Пол: ❑ м. ❑ ж. Дата рождения: |_|_| число |_|_| месяц |_|_|_|_| год

771825

Индекс: |_|_|_|_|_|_| Адрес: |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|

|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|

Контактные телефоны: дом. (8) |_|_|_| код |_|_|_|_|_|_|_| номер телефона моб. (8) |_|_|_| код |_|_|_|_|_|_|_| номер телефона

При ответе на вопросы мини-анкеты у вас будет больше шансов стать обладателем приза:

1. Хотели бы вы улучшить свою жизнь с помощью советов астрологов? ❑ Да ❑ Нет
2. Интересуетесь ли вы книжными новинками? ❑ Да ❑ Нет
3. Хотели бы вы заботиться о своем здоровье не выходя из дома? ❑ Да ❑ Нет
4. Хотели бы вы чаще обновлять предметы домашнего обихода? ❑ Да ❑ Нет

E-mail: ____________ Ваша подпись ____________

Для рассылки специальных предложений.

Я даю согласие ООО «Почтовый Каталог» (127422, Москва, ул. Тимирязевская, д. 2/3, ОГРН 1077762497768) на обработку и использование моих персональных данных

03.7056.413.83.1

* ВЫДЕРЖКА ИЗ УСЛОВИЙ. АКЦИЯ ПРОВОДИТСЯ ООО «ПОЧТОВЫЙ КАТАЛОГ» С 01.02.08 ПО 31.07.08 С ГЛАВНЫМ ПРИЗОМ – 330 000 РУБЛЕЙ (СОСТОИТ ИЗ ОСНОВНОЙ СУММЫ – 300 000 РУБЛЕЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ – 30 000 РУБЛЕЙ). ВСЕМ УЧАСТНИКАМ ПРЕДЛАГАЕТСЯ ПОСЧИТАТЬ СУММУ БАЛЛОВ И ЗАПОЛНИТЬ КУПОН ЗАПРОСА. ОБЛАДАТЕЛЬ ГЛАВНОГО ПРИЗА И ОБЛАДАТЕЛИ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИЗОВ (15 000 РУБЛЕЙ И 25 000 РУБЛЕЙ) (ЛУЧШИЕ КЛИЕНТЫ) БУДУТ ОПРЕДЕЛЕНЫ В ФИНАЛЕ АКЦИИ 31.07.08 НЕ СЛУЧАЙНЫМ ОБРАЗОМ, СОГЛАСНО ДЕЙСТВУЮЩИМ «ПРАВИЛАМ ПРОВЕДЕНИЯ МАРКЕТИНГОВЫХ АКЦИЙ, ОПРЕДЕЛЕНИЯ ПРИЗЕРОВ И ВРУЧЕНИЯ ПРИЗОВ», С УЧЕТОМ СУММЫ ЗАКАЗА, ДАТЫ ПОСТУПЛЕНИЯ ЗАКАЗА, ФАКТА ПОСТУПЛЕНИЯ В ПОЛНОМ ОБЪЕМЕ ОПЛАТЫ ПО ДАННОМУ ЗАКАЗУ, ВКЛЮЧАЯ СТОИМОСТЬ ЕГО ОБРАБОТКИ, ИЗ ЧИСЛА ВСЕХ ЗАРЕГИСТРИРОВАННЫХ УЧАСТНИКОВ, ВЫПОЛНИВШИХ НЕОБХОДИМЫЕ УСЛОВИЯ ЗАКАЗА И ОПЛАТЫ ТОВАРОВ. ПРИ УСЛОВИИ ОПЛАЧЕННОГО ЗАКАЗА ТОВАРА ИЗ ПРЕДЛОЖЕННОГО КАТАЛОГА ОРГАНИЗАТОРА УЧАСТНИКИ АКЦИИ ПОЛУЧАЮТ ВЕЩЕВОЙ ПРИЗ (ПОДАРОК), ОПРЕДЕЛЯЕМЫЙ НА УСМОТРЕНИЕ ОРГАНИЗАТОРА. УЧАСТИЕ В МАРКЕТИНГОВОЙ АКЦИИ РЕГИСТРИРУЕТСЯ ДО 22.07.08 (ПО ПОЧТОВОМУ ШТЕМПЕЛЮ). ПОЛНЫЕ УСЛОВИЯ АКЦИИ УКАЗАНЫ В КОНВЕРТЕ С КАТАЛОГОМ ОРГАНИЗАТОРА, ВЫСЫЛАЕМЫМ ВСЕМ УЧАСТНИКАМ, ПРИСЛАВШИМ КУПОНЫ (НЕЗАВИСИМО ОТ КОЛИЧЕСТВА НАБРАННЫХ БАЛЛОВ). ОРГАНИЗАТОР: ООО «ПОЧТОВЫЙ КАТАЛОГ». ЮРИДИЧЕСКИЙ АДРЕС: 127422, МОСКВА, УЛ. ТИМИРЯЗЕВСКАЯ, Д. 2/3. ОГРН 1077762497768. ИНФОРМАЦИЮ ОБ ОРГАНИЗАТОРЕ АКЦИИ, ПРАВИЛАХ ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ, КОЛИЧЕСТВЕ ПРИЗОВ ИЛИ ВЫИГРЫШЕЙ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ АКЦИИ, СРОКАХ, МЕСТЕ И ПОРЯДКЕ ИХ ВРУЧЕНИЯ МОЖНО ПОЛУЧИТЬ ПО ТЕЛЕФОНУ (495) 737-22-82.

Одна картошка

Собралась я прошлым летом поехать домой на каникулы после успешно сданной сессии. Я навела порядок в комнате, все свои оставшиеся продукты, чтобы не пропали, отдала соседке. В шкафу в пакете у меня осталась всего одна картофелина. Вечером с одногруппниками мы пошли отмечать сдачу сессии. Потом решили пойти ко мне и продолжить праздновать у меня в комнате. Я не возражала и даже обрадовалась, но честно предупредила своих сокурсников, что есть у меня совсем нечего, только одна картошка. Друзей это вполне устроило.

Мы много танцевали и хорошенько проголодались. Мои друзья предложили пожарить картошки и закусить. Напрасно я им объясняла, что у меня одна картошка. Пришлось принести и показать всем пакет, где лежала одинокая картофелина. Все удивленно посмотрели сначала на картофелину, а потом на меня, затем, поняв наконец в чем дело, хором дружно засмеялись. После этого мы все пошли в магазин, купили еды и наелись до отвала.



На фото я справа с подругой Юлей

Екатерина Зельман, г. Краснодар

Свежие помидорчики

На день рождения мамы мы открыли баночку маринованных помидорчиков. Баночка была настолько красива, что мы специально берегли ее для гостей. Накрыли мы на стол, поставили много блюд, в том числе и помидорчики. Сами их не ели: все лучшее — для гостей. Мамины подруги, женщины очень доброжелательные и деликатные, кушали да нахваливали мамино кулинарное искусство, особенно помидорчики. Когда гости ушли, мы решили тоже попробовать помидорчики. Мы очень удивились, но они были пресными и безвкусными. Оказалось, что мама забыла при консервации добавить в баночку уксус, соль и специи, так и закрыла свежими, налив воды. Мы до сих пор гадаем, почему же баночка не взорвалась?

Светлана Носкова, г. Ковров

"Сладко?" — "Солено!"

Это произошло в годы моей юности. Была я в стройотряде в Подмосковье. Мне доверили должность поварихи отряда. Я решила порадовать ребят молочной рисовой кашей. Огромная кастрюля сначала внушала мне страх, но я подумала: "Готовила в небольших кастрюлях, теперь приготовлю в очень большой, подумаешь!"

В огромную кастрюлю с рисовой кашей я всыпала столько соли, что, когда мой помощник, дежурный по кухне Николай, снял первую пробу, лицо его исказилось. "Солоноватенько!" — сказал он. Видя в моих глазах слезы, он вдруг воскликнул: "Сыпь скорее сахар, он перебьет соль!" Я всыпала в кашу сахарный песок.

На кухне было тихо, когда ребята, уставшие и голодные, рассаживались за столы. Но вдруг раздалось: "А каша-то соленая!" — "Нет, сладкая!" — "Сладкая?" — "Нет, соленая!" Так и понеслось от стола к столу: "Сладкая — соленая!" Я замерла. Все, думаю, пропала. Но послышался смех, а потом разразился гром хохота. Стало легко и весело. И потом часто мы вспоминали этот случай, произнося слова "Сладко? Солено!".

Лидия Орлова, г. Орехово-Зуево

Пишите нам!

Расскажи нам свою забавную историю! За публикацию приз — 500 руб.

ЧИТАЙ В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ:



Царь-кулич

Марина Козлова на каждую Пасху печет свой фирменный Царь-кулич по старинному рецепту, переданному ей бабушкой. Конечно, с ним надо повозиться, но результат того стоит! Вкус этого кулича необычный, очень приятный. В тесто она добавляет коньяк, и кулич получается ароматный, воздушный, упругий и просто тает во рту. Попробуйте, и у вас такой получится!



Необычная закуска

Светлана Богданова из обыкновенных крабовых палочек готовит необыкновенную закуску с печенью трески. Вкусно, быстро и красиво!



Салат "Офицерский"

В семье Марии Пантелеевой военных нет, но этот аппетитный салат с мясом и солеными огурчиками любят ее домочадцы. Салат готовится очень просто.

+ 16 страниц для садоводов-любителей

Апрельский номер "Люблю готовить!" поступит в продажу 3 апреля.

Наши победители (март)

Абдюшева О., г. Новочебоксарск; **Авдонина О.**, г. Кинешма; **Азнабаева И.**, г. С.-Петербург; **Александрова С.**, г. С.-Петербург; **Алексеева А.**, г. Волгоград; **Балабанова М.**, г. Волжский; **Балтина Г.**, г. Красноярск; **Беринг С.**, г. Псков; **Большова Н.**, г. Новомосковск; **Брунчукова М.**, г. Ханты-Мансийск; **Будакина Е.**, г. Клин; **Бушуева Л.**, г. Ярославль; **Владимова М.**, г. С.-Петербург; **Валежанини М.**, г. Уфа; **Вылегжанина Е.**, г. Майкоп; **Гайнанов И.**, Башкирия; **Гранкина Р.**, г. Кимры; **Гречка Т.**, г. Набережные Челны; **Давыдова О.**, г. Орел; **Дерягина Е.**, г. Ивантеевка; **Дорошенко О.**, Краснодарский край; **Дубровский Ю.**, г. С.-Петербург; **Дурнова С.**, г. Кимры; **Живодерова Д.**, г. Екатеринбург; **Зельман Е.**, г. Краснодар; **Зимина Е.**, г. Дзержинск; **Зубкова Н.**, г. Миллерово; **Егорова С.**, г. Уссурийск; **Еременко Е.**, Ставропольский край; **Ефимова М.**, г. Балашов; **Игнатьева Н.**, г. Москва; **Исмаилова О.**, г. Пермь; **Ковалева А.**, г. Нижний Тагил; **Кашаева Е.**, г. Оленегорск; **Кирьянова И.**, г. Саров; **Козлова М.**, г. Новосибирск; **Колесникова Н.**, г. Тольятти; **Краснова Н.**, г. Щелково; **Крутко Н.**, г. Славгород; **Курзаева А.**, г. Ульяновск; **Левашова О.**, г. Саранск; **Леонова С.**, г. Подольск; **Липинская Т.**, г. Лида; **Луткины С. и Р.**, г. Москва; **Любых Ю.**, г. Петропавловск; **Мазитова В.**, г. Иркутск; **Макеева Е.**, г. Уральск; **Марченко И.**, г. Ульяновск; **Массова О.**, г. Орск; **Матюшина Е.**, Самарская обл.; **Меркулова Е.**, г. С.-Петербург; **Мешалкина Л.**, г. Орел; **Мешкова Т.**, г. Ессентуки; **Мишукова А.**, г. Елец; **Мордвинова Н.**, г. Мытищи; **Морозова Е.**, г. Москва; **Новоселова Е.**, г. Новоалтайск; **Новрузова З.**, г. Н. Новгород; **Носкова С.**, г. Ковров; **Орлова Л.**, г. Орехово-Зуево; **Перевалова Е.**, г. Златоуст; **Полковникова Т.**, г. С.-Петербург; **Ранцева И.**, г. Кострома; **Ровинская С.**, г. С.-Петербург; **Роденко А.**, г. Екатеринбург; **Рудакова В.**, г. Чебоксары; **Сазонова М.**, г. Тверь; **Самойлова А.**, г. Москва; **Сарвилина**, г. Москва; **Семынина Н.**, г. Новокузнецк; **Сергеева В.**, г. Нальчик; **Ситдикова З.**, г. Москва; **Скумина Е.**, г. Петровск; **Сохацкая Е.**, г. Уфа; **Сытников Б.**, г. Жигулевск; **Тарасова Т.**, г. Екатеринбург; **Томина М.**, г. Новотроицк; **Третьякова Н.**, г. Кимры; **Чумакова Е.**, г. Новокубанск; **Филиппова Л.**, г. Йошкар-Ола; **Хмелевская Е.**, Ленинградская обл.; **Хромова Н.**, г. Краснодар; **Фалеева Н.**, г. Мценск; **Фролова Н.**, г. С.-Петербург; **Хохлова Л.**, г. Славянск-на-Кубани; **Чумакова Г.**, Московская обл.; **Чуйкова Ю.**, Московская обл.; **Шайдуко Е.**, г. Аткарск; **Шатунова О.**, г. Казань; **Шиматольскене Ю.**, г. Мытищи; **Юсупов Р.**, г. Нижневартовск; **Ющенко Т.**, Адыгея; **Ясинская М.**, г. С.-Петербург.

Все блюда этого номера:

ДОБРЫЕ СОВЕТЫ №3/2008

ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ!

Газета выходит ежемесячно
Главный редактор: **Елена Фалатова**
Издатель: **Инна Корниенко**
Адрес редакции: Россия, 127018, Москва, ул. Полковая, д. 3, стр. 4
Телефон: (495) 787-94-34
Для писем: 127521, Москва, а/я 60, gotovte@burda.ru

Учреждено и издается ЗАО "Издательский дом "Бурда"
Адрес издателя: Россия, 127018, Москва, ул. Полковая, д. 3, стр. 4
www.burda.ru

Директор по рекламе: **Наталья Пушкина,** pushkina@burda.ru
(495) 787-94-00
Отдел рекламы: тел.: (495) 787-33-66, факс: (495) 797-98-55
Менеджеры по рекламе:
Виктория Тропинская, tropinskaya@burda.ru
Инна Прокопьева, i.prokopeva@burda.ru
Наталья Авраменко, n.avramenko@burda.ru
Отдел распространения: (495) 797-45-60, vertrieb@burda.ru

Уважаемые читатели, предлагаем Вам оформить подписку!
Подписной индекс **18127** в каталогах "Пресса России" и "Роспечать"
Подписной индекс **60300** в каталоге "Почта России"
Телефон отдела подписки: (495) 660-73-69.
E-mail: abo@burda.ru
Адрес в Интернете: http://www.burda.ru

Газета зарегистрирована в Федеральной службе по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия. Свидетельство о регистрации ПИ № ФС77-29318 от 23.08.2007.

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов. Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов. Все права принадлежат издателю и учредителю – ЗАО "Издательский дом "Бурда". Перепечатка и любое использование материалов возможны только с письменного разрешения редакции.

Пересылая тексты, фотографии и другие графические изображения, отправитель выражает тем самым свое согласие на использование присланных текстов, фотографий и других графических изображений в изданиях ЗАО "Издательский дом "Бурда" и других издательств концерна "Бурда". Присланные тексты, фотографии и другие графические изображения не возвращаются.

Типография: ООО "Полстар", г. Москва, Волоколамское шоссе, д. 4 ГУК МАИ сектор Б, тел. 785-57-33.
Время передачи в печать: 15.02.2008.
Дата выхода в свет: 06.03.2008.
Тираж: 1 600 000 экз.
Цена свободная.

Hubert Burda Media

НОВИНКА В РОССИИ:
ЗАЙМ

Нужны деньги сейчас..?



Получите займ от 5 000 до 30 000 р.

НЕ ВЫХОДЯ ИЗ ДОМА!

- ✓ Вы получаете быстрое решение по телефону.
- ✓ Вам не нужны поручители и справка о доходах.
- ✓ Вы не платите комиссию за оформление займа.
- ✓ Вы тратите деньги как хотите.
- ✓ Вы погашаете займ маленькими суммами.

Примеры займов со сроком погашения 12 месяцев**:

Сумма займа	Ежемесячные выплаты
5 000 р.	560 р.
10 000 р.	1 120 р.
20 000 р.	2 240 р.
30 000 р.	3 360 р.

РУСФИНАНС
ГРУППА СОСЬЕТЕ ЖЕНЕРАЛЬ

0% КОМИССИИ*

*Комиссия за оформление займа

Для получения займа звоните сейчас:



БЫСТРОЕ РЕШЕНИЕ ПО ТЕЛЕФОНУ

(495) 514-05-05

! Назовите код 82Г81

С.-Петербург	(812) 363-26-46	Новосибирск	(383) 227-64-94
Екатеринбург	(343) 253-00-27	Ростов-на-Дону	(863) 261-85-86

***СОВЕТ:** Если Вы живете в другом городе, звоните по любому из указанных номеров.*
За дополнительной информацией Вы можете обращаться на сайт: www.rusfinance.ru

ИЛИ заполните данный купон для получения документов по почте

ЗАЯВКА НА ПОЛУЧЕНИЕ БЕСПЛАТНОЙ ИНФОРМАЦИИ БЕЗ ПОСЛЕДУЮЩИХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ

Заполните и отправьте в РУСФИНАНС по адресу: 111396, Москва, а/я 6, ООО "РУСФИНАНС"

☑ **ДА**, я хочу получить полную информацию и заявление на получение займа от 5 000 р. до 30 000 р. **Код акции 82Г81**

ФАМИЛИЯ:
ИМЯ:
ОТЧЕСТВО:
ПОЛ: М Ж ДАТА РОЖДЕНИЯ (ЧИСЛО, МЕСЯЦ, ГОД):
ПОЧТОВЫЙ АДРЕС:
ГОРОД:
ОБЛАСТЬ/КРАЙ:
АДРЕС:
НОМЕР ДОМА: КОРПУС: СТРОЕНИЕ: КВАРТИРА:
НОМЕР ТЕЛЕФОНА: КОД: НОМЕР:
E-MAIL:

Предложение действительно для граждан России от 23 лет

Заполняя настоящий купон я подтверждаю, что все содержащиеся в нем данные принадлежат лично мне, а также даю согласие ООО «Русфинанс», адрес: 127055, г. Москва, Новослободская ул., д. 23 (Оператор) на обработку всех персональных данных, содержащихся в настоящем купоне и предоставленных отдельно, с помощью автоматизированных информационных и документальных систем, в целях продвижения товаров, работ и услуг на рынке, а также на их передачу третьим лицам для достижения ими вышеуказанных целей; без ограничения срока действия согласия. Настоящее согласие может быть отозвано мной согласно ст. 21 ФЗ «О персональных данных» от 27.07.2006 г. № 152-ФЗ только при условии письменного уведомления Оператора не менее чем за 180 дней до предполагаемой даты прекращения обработки данных Оператором.

Реклама, ООО "Русфинанс" 127055 Москва, ул. Новослободская, 23 ОГРН 1027739094525 **Стоимость займа 2,87% в мес.

КОНКУРСНЫЙ КУПОН

Для участия в конкурсе заполни этот купон, приложи к нему рецепт со снимком блюда и свою фотографию (с обратной стороны обязательно напиши, кто на ней изображен) и вышли в редакцию по адресу: 127521, г. Москва, а/я 60, "Люблю готовить!". Или пришли рецепты, фото и данные, указанные в купоне, по электронному адресу: gotovte@burda.ru

Если найдешь свой рецепт в одном из номеров "Люблю готовить!", получишь приз от редакции — 500 рублей почтовым переводом.

Убедительная просьба заполнять купон печатными буквами.

Укажи рубрику	Впиши название рецепта
1	
2	
3	
4	
5	

Фамилия	Имя	Отчество

Дата рождения	Серия и номер паспорта
число месяц год	

Кем и когда выдан паспорт	
	число месяц год

Контактный телефон (с кодом города)

Индекс	Область

№ дома	№ корпуса	№ квартиры

3/2008

"Я даю согласие ЗАО "Издательский дом "Бурда" (ОГРН 1027739494584) на обработку моих персональных данных любым способом, в том числе на сбор, хранение, а также передачу третьим лицам для рассылки рекламных материалов. Согласие дано на неопределенный срок и может быть отозвано в письменной форме. Я также даю согласие на получение рекламных материалов по сетям электронной связи и по почте".

Ваш опыт нужен всем!

КОНКУРС «ДОМ В САДУ»

Пришлите письмо — поделитесь опытом!

«Мы едим спелые помидоры, созревшие на грядке, уже с середины июня!»

Ирина Чистова, Сахалин, с. Ясное

Здравствуйте! Мы живем в селе Ясное — в Тымовской долине, самом центре далекого от Москвы острова Сахалина. Оба с мужем — специалисты лесного хозяйства. Вот решили послать вам фотографию нашего палисадника. В нем разрослись деревья, вырубать их жалко, а цветы под ними практически не растут. Поэтому мы решили сделать сказочный уголок. Теперь все село ходит к нам любоваться и фотографироваться в сказке.

Одно из моих увлечений — выращивание томатов, а дело это у нас непростое. Но у меня есть свое ноу-хау, благодаря которому мы едим спелые помидоры, созревшие на грядке, уже с середины июня!

Посев томатов на рассаду я начинаю в конце января. Выбираю только ультраскороспелые сорта. Когда томаты подрастут, пикирую их в коробочки из-под кефира объемом 0,5 л и обязательно досвечиваю лампой дневного света. А в конце марта пересаживаю вместе с комом земли в заранее подготовленные пластиковые ведра объемом 8–10 л. Землю заготавливаю с осени — насыпаю ее в пакет по размеру ведра с отверстиями для дренажа. На дне ведра тоже делаю дренаж из керамзита или камешков. Потом пакет с землей устанавливаю в ведро. Весной приготовленные ведра заношу в дом, а когда земля согреется — пересаживаю туда рассаду. После этого томаты стоят на подоконнике. Рассада быстро дает мощную корневую систему и превращается в крепкий куст, который я формирую в 2 стебля.





Когда томаты зацветут, обрабатываю цветочные кисти партенокарпином (препаратом, позволяющим получать стабильный урожай при любых погодных условиях). В теплицу высаживаю после 20–25 мая под двойное укрытие. Достаю пакет, разрезаю и опускаю растения с неповрежденным комом земли в посадочную ямку. Рассада прекрасно приживается, несмотря на то, что к этому времени на каждом кустике уже висит по 5–6 достаточно больших плодов.

Кстати, в сентябре этого года на районной ярмарке мой помидор сорта «Сахарный великан» потянул на 1 кг 100 г и занял 1 место!

Ирина Чистова, Сахалин, с. Ясное

Пишите нам!

Вы живете за городом? У вас есть собственный дом с садом или дачный участок? Вы выращиваете на нем цветы, фрукты и овощи? Поделитесь этим бесценным опытом с другими!



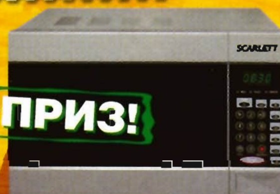
ПРИЗ!

Цифровая фотокамера ок. 3500 руб.
Запечатлеет самые красивые уголки вашего сада



ПРИЗ!

Электрический чайник ок. 1300 руб.
Поможет устроить душевное дачное чаепитие



ПРИЗ!

Микроволновая печь ок. 2800 руб.
Превратит ваш урожай в сказочные блюда

Товар сертифицирован. Реклама

Все авторы опубликованных писем получат денежный приз 300 рублей. Кроме того, среди всех участников конкурса будут разыграны суперпризы: **электрические чайники, микроволновые печи и цифровые фотокамеры!**

Письма и фотографии присылайте по адресу: 127521, Москва, а/я 80 «Дом в саду» или на e-mail: dacha@burda.ru

На правах рекламы

whiskas
Ваша киска купила бы Whiskas®



Пойми,
рыба моя,
я люблю Whiskas®!

Что больше всего любит Ваша кошка – рыбу или мясо?
А может быть, курочку? Но что бы ни любила Ваша киска,
всем блюдам она предпочтет WHISKAS®.
Только любимые киски любят WHISKAS®.

